
8°
908



600 BONNES RECETTES DE CUISINE BOURGEOISE

Pierre-Jacques SOLANDRÉ

---

600 *BONNES RECETTES* DE CUISINE BOURGEOISE

... ... LES POTAGES - LES SAUCES ... ...
... LES HORS-D'ŒUVRE - LES POISSONS ...
LES VOLAILLES - LES VIANDES DE BOUCHERIE
LES LÉGUMES - LA PATISSERIE - ETC....



PARIS
LIBRAIRIE GARNIER FRÈRES
6, RUE DES SAINTS-PÈRES, 6
1928

PRÉFACE

Il y a de bons plats et de bons cuisiniers chez tous les peuples policés, mais nulle part autant qu'en France. C'est chez nous que l'art délicieux de la cuisine atteint la perfection tant par la variété que par la délicatesse et l'imprévu ; c'est chez nous qu'on compte le plus grand nombre d'hommes et de femmes qui ont la vocation des Vatel.

Aussi nos cuisiniers furent de tout temps recherchés par les grands et les riches de ce monde.

Où que vous alliez en France vous trouverez des artistes du fourneau, vous découvrirez des plats exquis de même que, dans nos terres à vignobles, vous goûterez une quantité incroyable de vins charmants qui ne paraissent pas sur nos tables : la récolte en est souvent trop restreinte ; elle suffit tout juste à l'habitant.

P.-J. Solandré s'est proposé de vous faire connaître un certain nombre de plats délectables. Je connais Solandré. Je sais qu'on peut lui faire confiance : en suivant ses conseils, en exécutant strictement ses recettes, vous préparerez pour vous et vos hôtes cette joie sans regrets que nous procure un

plat savoureux. Quant à moi, je me hâte de mettre son livre dans le coin de ma bibliothèque qui abrite les œuvres des gourmets illustres.

J.-H. Rosny aîné,
de l'Académie Goncourt.

AVANT-PROPOS

Ce petit recueil de recettes s'adresse à des lecteurs sachant déjà faire la cuisine, au courant de la terminologie technique et des opérations de base classiques, telles que la confection des roux, des sauces, des rôtis, des daubes, des crèmes, etc.... Il n'a la prétention que d'avoir réuni et mis au jour une certaine quantité de formules peu répandues, sélectionnées parmi celles de l'ancienne cuisine française, retrouvées dans des traditions de famille ou recueillies dans la gastronomie locale française et étrangère.

Quelques-unes sont complètement nouvelles ; toutes ont été éprouvées et restent par là même des plus applicables. Nous leur avons donné la même forme concise et simple qui doit les mettre à la portée de tous. Se souvenant toutefois que, pour réussir, la moindre recette demande du soin, de l'attention et une grande minutie dans chacune des opérations qu'elle comporte.

P.-J. SOLANDRÉ.

1er *Janvier* 1928.

LES POTAGES

LES VINGT MEILLEURS POTAGES SIMPLES

AUX LÉGUMES SECS. — **1. Soupe de la vieille Maria.**

Une poignée de haricots secs. Une poignée de pois cassés. Une carotte. 2 litres d'eau froide. Une cuiller à bouche de tapioca. Une noix de beurre. Une noix de graisse de porc. Sel, poivre.

Faire cuire ensemble dans la quantité d'eau nécessaire pour le potage, c'est-à-dire 2 litres pour quatre personnes, une poignée de haricots secs, une poignée de pois cassés, une carotte, sel, poivre, un petit morceau de graisse. Quand les légumes sont bien cuits, passer le tout à la passoire avec un pilon, remettre dans une casserole et épaissir avec une cuillerée à bouche de tapioca. Bien tourner pour éviter que le tapioca se mette en mottons ; au bout de dix minutes d'ébullition, verser dans la soupière sur un morceau de beurre.

2. Potage Muga.

Une poignée de lentilles à la reine. 4 oignons. 2 carottes. 2 navets. 2 poireaux. Une branche de céleri. 3 cuillerées à bouche de crème fraîche. Une noix de graisse. 2 croûtons frits.

Dans 2 litres d'eau froide mettre une poignée de lentilles à la reine triées et lavées. Quand l'eau bout, ajouter du sel, 4 oignons, 2 carottes, 2 navets 2 poireaux et une petite branche de céleri. Ajoutez aussi un petit morceau de bonne graisse. Après

cuisson des légumes, les passer à la passoire et au pilon, verser dans la soupière sur des croûtons frits et ajouter 3 cuillerées à bouche de crème fraîche.

AUX LÉGUMES FRAIS. — 3. Panade jardinière.

2 pommes de terre. 2 poireaux. 2 navets. 2 carottes. feuilles de laitue. Feuilles d'oseille. Feuilles de chou. Pain rassis. Un litre et demi d'eau froide. 2 cuillerées à bouche de crème fraîche ou un jaune d'œuf. Sel.

Peler, éplucher, racler 2 pommes de terre, 2 poireaux, 2 navets, 2 carottes ; mettre le tout dans une marmite avec quelques feuilles d'oseille, quelques feuilles de laitue, quelques feuilles de chou, gros comme deux fois le poing de reste de pain rassis, un peu de sel et un litre et demi d'eau froide. Cuire à petit feu et couvert pendant une heure et demie. Passer le tout, ajouter un bon morceau de beurre ou deux cuillerées à bouche de crème fraîche, ou une liaison faite avec un jaune d'œuf et servir.

4. Soupe estivale.

Un demi-litre de petits pois. Une poignée d'estragon. 2 litres d'eau bouillante. 4 cuillerées à bouche de tapioca. Fromage de gruyère râpé. Sel.

Prendre un demi-litre de petits pois (ils peuvent être gros sans inconvénient). Ajouter une poignée d'estragon nouée d'un fil, une pincée de gros sel ; mettre le tout dans 2 litres d'eau bouillante. Faire bouillir à feu réglé pendant une demi-heure. Retirer l'estragon et jeter dans le liquide bouillant 4 cuillerées à bouche de tapioca (une cuillerée par personne). Remuer sur feu très doux pendant vingt minutes. Servir avec accompagnement de fromage de gruyère râpé.

5. Potage aux cosses de pois.

Cosses de pois verts. 2 carottes. 2 poireaux. 2 pommes de terre. 2 litres eau bouillante. Une noix de beurre. Sel. Petits croûtons frits.

Mettre à cuire ensemble dans 2 litres d'eau bouillante salée des cosses de pois verts (quantité facultative), 2 carottes, 2 poireaux, 2 pommes de terre. Après cuisson, passer le tout. Remettre cette purée dans le bouillon de cosses, laisser cuire un quart d'heure et verser dans la soupière sur un morceau de beurre. Se sert accompagné de petits croûtons frits.

6. Potage Minestrone.

Une laitue. Une poignée de feuilles d'oseille. Un poireau. 3 oignons. Une carotte. Une pomme de terre. Une poignée de cerfeuil. Une poignée de fèves. Un litre et demi eau bouillante. 2 cuillerées à bouche de purée de tomates. Une noix de beurre. Sel.

Emincer une laitue, une poignée de feuilles d'oseille, un poireau, 3 oignons, une carotte, une pomme de terre, ajouter une poignée de cerfeuil grossièrement haché et une poignée de fèves fraîches, écossées. Faire revenir au beurre dans une casserole ; mouiller avec un litre et demi d'eau bouillante, ajouter deux cuillerées à bouche de purée de tomates. Au bout d'une heure de cuisson verser dans la soupière sur un morceau de beurre et servir avec des croûtons frits.

AU POTIRON. — **7. Soupe d'automne.**

Un demi-litre de haricots secs. Une grosse tranche de potiron. Une noix de beurre. Sel, poivre

Après avoir fait tremper toute une nuit un demi-litre de haricots secs, les cuire à l'eau froide salée

puis les retirer du feu. Eplucher soigneusement une grosse tranche de potiron, la débarrasser de ses graines et de sa partie fibreuse, la bien laver, la couper en gros cubes et la faire revenir dans une casserole avec un morceau de beurre. Mouiller avec le bouillon des haricots, couvrir et laisser cuire. Quand le potiron devient tendre et peut s'écraser facilement, ajouter les haricots et le reste de bouillon. Goûter, remettre sel et poivre si cela semble nécessaire. Si le potage paraît trop épais — ce qui est une question de goût — on l'éclaircira en ajoutant du lait bouillant. On peut aussi modifier ce potage en mettant des tomates à cuire avec le potiron et en passant le tout : haricots, tomates et potiron, la soupe d'automne deviendra ainsi une « crème d'automne ». Au moment de servir, ne pas oublier un morceau de beurre dans la soupière.

8. Potage Madrilène.

300 grammes de potiron. 300 grammes de pommes de terre. 200 grammes de tomates. Un litre et demi d'eau. 4 morceaux de sucre. Une noix de beurre. 100 grammes de riz Caroline. Sel.

Fair cuire ensemble 300 grammes de potiron bien pelé et nettoyé de ses graines, avec 300 grammes de pomme de terre et 200 grammes de tomates, le tout mouillé d'un litre et demi d'eau légèrement salée. Passer ensuite le tout au tamis fin et délayer cette purée avec l'eau de cuisson et un litre de lait. Ajouter 4 morceaux de sucre, un peu de sel et gros comme une noix de beurre. Faire bouillir au moment de l'ébullition, jeter en pluie 100 grammes de riz Caroline préalablement lavé. Faire cuire encore trente minutes et servir.

A LA TOMATE. — **9. Potage Cyrano.**

Une noix de beurre. 4 tomates. Un cube de bouillon concentré. Croûtes de pain. Une pincée de sel. Un soupçon de poivre. 2 cuillerées à bouche de crème fraîche. Une cuillerée à bouche de maïzena ou de fécule de pommes de terre.

Faire fondre les tomates avec un morceau de beurre dans une casserole après les avoir coupées en quatre. D'autre part, mettre des restes de pain, croûtes de préférence, dans une casserole où elles tremperont largement dans de l'eau tiède. A moitié de la cuisson des tomates ajouter le pain et couvrir d'un litre d'eau bouillante, ajouter le sel, le poivre, faire cuire une heure à petit feu, passer finement cette purée un peu légère, ajouter le cube de bouillon émietté, épaissir avec une cuillerée à bouche de fécule de pommes de terre ou, mieux, de maïzena délayée à froid dans un peu d'eau. Laisser cuire encore cinq minutes, retirer du feu, mêler au potage deux cuillerées de crème fraîche et servir.

A L'OIGNON. — **10. Soupe du chasseur.**

4 gros oignons. Un litre et demi d'eau bouillante. Une grosse noix de beurre. Sel, poivre. Un quart de fromage de gruyère râpé. Tartines de pain grillées.

Peler et émincer les oignons, les faire revenir dans une cocotte de terre avec le beurre ; quand ils ont pris belle couleur, mouiller avec l'eau bouillante, saler et poivrer fortement. Quand ce bouillon a cuit pendant une demi-heure, en recouvrir la surface de larges et minces tartines de pain grillé. Puis recouvrir le pain avec le fromage râpé. Mettre ensuite la cocotte sans son couvercle au four et laisser gratiner. Se sert dans la cocotte. Ne pas ménager le poivre.

AU CRESSON. — **11. Potage purée de cresson.**

2 litres d'eau bouillante. 3 grosses pommes de terre. Une botte de cresson. Un gros morceau de mie de pain. Une noix de beurre ou 2 cuillerées à bouche de crème. Sel.

Peler, éplucher, laver et cuire à l'eau bouillante 3 grosses pommes de terre farineuses et une botte de cresson, ajouter un bon morceau de mie de pain. Après deux heures de cuisson, saler, passer au tamis ou à la passoire fine, ajouter le beurre ou 2 cuillerées à bouche de crème fraîche et servir.

AUX FANES DE RADIS. — **12. Potage champêtre.**

Fanes de radis. 300 grammes de feuilles d'orties. Feuilles d'oseille. Un litre et demi purée de pommes de terre très claire. Un verre de lait. Une grosse noix de beurre. Sel, poivre.

Prendre moitié fanes de radis et moitié orties jeunes, les éplucher, les battre et les couper en chiffonnade. Faire revenir le tout au beurre avec quelques feuilles d'oseille. Mouiller avec de la purée de pommes de terre très claire et qui sera faite à l'avance. Un reste de purée éclaircie au lait par exemple. Faire cuire une demi-heure, ajouter un verre de lait, le beurre, sel et poivre et servir.

AUX ORTIES. — **13. Potage aux orties.**

Une grosse noix de beurre. 2 poignées de jeunes feuilles d'orties. 4 pommes de terre. Une poignée de vermicelle. Sel, poivre. Croûtons frits. Un litre et demi d'eau bouillante.

Faire revenir dans le beurre les orties qui doivent être jeunes et prises à l'extrémité des tiges. Ajouter l'eau bouillante, le sel et les pommes de terre coupées en dés. Laisser cuire au moins une heure, après avoir couvert et à feu modéré. Au bout de ce temps, jeter le vermicelle dans la soupe bouillante, continuer la cuisson et servir.

AUX PATES. — **14. Potage mixte.**

Un litre et demi d'eau froide. 5 cuillerées à bouche de riz Caroline. Un petit chou. Un demi-quart fromage de gruyère râpé. Une noix de beurre. Sel et poivre.

Faire cuire le riz dans l'eau froide.

Au moment de l'ébullition, ajouter le petit chou, saler, poivrer. Quand le tout est cuit, passer le chou et le riz à travers la passoire, remettre dans le bouillon et verser bien chaud dans la soupière sur le fromage râpé et le beurre.

15. Potage basque.

Un litre de bouillon de légumes. 4 cuillerées à bouche de farine de maïs. Une grosse noix de beurre. Sel, poivre. Croûtons frits.

Délayer 4 cuillerées de farine de maïs dans un peu de bouillon de légumes ou d'eau ayant servi à la cuisson d'un légume, froid ; verser peu à peu en tournant dans le reste du bouillon bouillant, saler, poivrer et laisser cuire vingt-cinq minutes en tournant souvent. Verser dans la soupière sur le beurre et servir avec les croûtons.

16. Potage velours.

4 cuillerées à bouche de tapioca. 4 cuillerées à bouche de purée de tomate. Un litre et demi d'eau bouillante. Une grosse noix de beurre. Un jaune d'œuf. Sel, poivre.

Quand l'eau bout dans la casserole, y jeter en pluie le tapioca, faire cuire dix minutes. D'autre part, faire cuire les tomates coupées en quatre avec un morceau de beurre, sel et poivre ; les laisser réduire en purée épaisse, les passer pour qu'il n'y ait pas de pépins. Ajouter et mélanger cette purée dans le tapioca avant de servir et lier avec un jaune d'œuf.

AU LAIT. — **17. Potage cinq minutes.**

Un litre de lait bouillant. Une poignée de cresson. Une poignée de cerfeuil. Un jaune d'œuf. Sel. Tart nes de pain.

Faire frire des tartines de mie de pain, les ranger dans la soupière, les saupoudrer avec le cerfeuil et le cresson hachés fin. Faire bouillir le lait, le retirer du feu, le lier avec un jaune d'œuf, le saler et le verser sur les tartines.

AU BOUILLON. — **18. Potage Jeanneton.**

Un demi-litre de bouillon gras. Un demi-litre de bouillon d'oseille. Sel. Tranches de pain grillé.

Mettre dans une casserole des tranches de pain grillé, les couvrir avec le bouillon, laisser mijoter jusqu'à ce que les tartines aient absorbé le bouillon et qu'elles soient un peu gratinées. Les placer dans la soupière et verser dessus un bouillon d'oseille qui se fait en faisant revenir une poignée d'oseille dans une noix de beurre ; ajouter sel, poivre, un litre d'eau bouillante, laisser cuire jusqu'à réduction de moitié. Le bouillon d'oseille se fera pendant que mijoteront et gratineront les tartines dans le bouillon gras. Servir très bouillant.

AU POISSON. — **19. Soupe marinière.**

Un poisson (mulet, congre, grondin, cabillaud). 5 carottes. Un petit chou. 2 poireaux. 2 navets. 3 pommes de terre. Un bouquet de persil. Un demi-quart de beurre. 2 lit. 1/2 d'eau chaude. Sel, poivre. Croûtons.

Couper les légumes en julienne et les faire revenir une demi-heure dans le beurre. Mouiller avec l'eau chaude, saler, poivrer, ajouter le poisson préalablement nettoyé, écaillé, vidé et lavé. Laisser cuire pendant une heure. Au bout de ce temps, retirer le poisson, en enlever quelques filets que l'on fera frire en même temps que les croûtons. Mettre

les uns et les autres dans la soupière, verser dessus, bouillants, le bouillon et les légumes. Le reste du poisson pourra se manger avec une mayonnaise le lendemain matin.

20. La Costriade.

2 têtes de congre. 4 carottes. 2 poireaux. 3 oignons. Une gousse d'ail. 2 cuillerées huile d'olive. 20 grosses moules. Une poignée de cerfeuil. 2 litres et demi d'eau froide. Une noix de beurre. Un petit homard (facultatif).

Mettre les têtes de congre et le homard bien frais, à cuire à l'eau froide. Quand le bouillon bout ajouter l'ail et tous les légumes hachés. Laisser cuire une demi-heure, puis retirer les têtes de congre et le homard ; mettre la chair blanche des têtes dans la casserole où se trouve le bouillon, garder le homard qui, sorti de sa carapace et coupé en tranches, garnira la soupe. Ajouter à la soupe, dans la casserole, l'huile d'olive et les moules ouvertes dans un peu de cuisson que l'on remet dans la soupe. Mettre des tranches de pain grillées et beurrées dans la soupière, les saupoudrer de cerfeuil haché, ajouter les tranches de homard et tremper la soupe sans rien passer.

LES VINGT MEILLEURS POTAGES DE CÉRÉMONIE

AUX LÉGUMES SECS. — **1. Crème d'orge.**

2 cuillerées à bouche de crème d'orge. 50 grammes d'orge perlé. 2 litres d'eau. Sel. Un demi-litre de lait. Un jaune d'œuf. Une noix de beurre.

Faire un roux léger avec la crème d'orge, mouiller avec les deux litres d'eau, saler, ajouter l'orge perlé, laisser cuire couvert pendant trois ou quatre

heures. Au bout de ce temps, ajouter le lait, faire bouillir, passer l'orge perlé avec la cuisson. Au moment de servir, épaissir avec une cuillerée de fécule de riz délayée à froid dans un peu de lait, puis, la marmite retirée du feu, verser dedans la liaison de jaune d'œuf. Servir de suite sur croûtons frits au beurre. On peut remplacer l'œuf par 3 cuillerées de crème fraîche et épaisse.

AUX LÉGUMES FRAIS. — **2. Potage Ascanio.**

4 artichauts. 2 grosses noix de beurre. Une cuillerée à café de farine. Un litre de lait. Sel, poivre.

Blanchir les artichauts jusqu'à ce que les feuilles et le foin se détachent. Les enlever, mettre dans une casserole le beurre manié de farine. Ajouter peu à peu, en tournant pour éviter les grumeaux, le lait bouillant. Y mettre 2 des fonds d'artichauts, laisser faire un bouillon ; passer le tout au tamis en écrasant les fonds. Découper ceux qui restent en forme de croûtons, les passer au beurre. Les mettre dans la soupière, verser le potage dessus.

3. Crécy royale.

Un demi-litre de consommé. Un ou 2 abatis de volaille. 2 litres d'eau froide. Une botte de carottes. Une botte d'oignons. Un navet. 2 pommes de terre. Une cuillerée à bouche de sucre. Une grosse noix de beurre. 2 cuillerées de riz. Sel.

Mettre les abatis dans un pot-au-feu, avec l'eau et le sel, chauffer, écumer et faire bouillir. Ajouter les carottes, les oignons coupés en quatre ; il faut beaucoup de ces deux légumes. Mettre aussi le navet, les pommes de terre et le sucre. Laisser cuire parfaitement. Enlever viande et os, passer le bouillon, écraser et passer à la passoire fine tous les légumes qui seront mêlés ensuite au bouillon. Dans une casserole, mettre le beurre, le faire fondre sans

roussir, le mouiller avec le consommé qui peut être de simple bouillon gras ; y ajouter les légumes passés et leur bouillon. Laisser bouillir, y jeter le riz, servir quand le riz est cuit. Au lieu de riz, on peut verser ce potage dans les assiettes sur des croûtons frits au beurre.

4. Potage mousseline.

Un demi-quart de beurre frais. Une poignée d'oseille. Quelques morceaux de pain grillé. 2 œufs. Un litre d'eau. Un demi-litre de lait bouillant. Sel.

Mettre le beurre dans une casserole sur le feu, aussitôt qu'il est fondu, y jeter l'oseille épluchée et coupée finement. Dès que l'oseille a changé de couleur, ajouter l'eau et le pain. Saler et laisser mijoter plus d'une demi-heure. Battre les jaunes d'œufs, y verser peu à peu le lait bouillant. Verser ce mélange dans le potage. Y ajouter les blancs d'œufs battus en neige très ferme. Battre le tout ensemble pendant cinq ou six minutes et servir bien chaud.

5. Potage belge.

Un morceau de chair de carpe. Un quart de champignons de couche. Une truffe. 4 cœurs de laitues. 2 litres de bouillon de pois cassés ou de légumes. Persil, ciboule, sel, poivre. Un demi-quart de beurre. Croûtons frits.

Faire un bouillon de légumes frais ou de pois cassés. Pendant qu'il cuit blanchir les laitues pommées, en ouvrir les cœurs et les farcir avec une farce composée d'un reste de chair de carpe cuite au bleu ou au court-bouillon et hachée avec champignons, truffe, persil, ciboule, assaisonnée de sel et de poivre, revenue dans une casserole avec une partie du beurre. Quand les cœurs sont farcis avec cette préparation, les ficeler et les mettre à

cuire dans le bouillon. Au moment de servir, retirer d'abord les cœurs de laitues, en mettre un dans chaque assiette, ajouter le reste du beurre dans le bouillon, le verser bouillant sur les laitues et servir en même temps de minces tartines frites au beurre.

A LA TOMATE. — **6. Bisque de tomates.**

Une cuillerée à soupe de fécule de riz. 500 grammes de tomates bien mûres. Un litre et demi de lait. 2 grosses noix de beurre Sel, poivre de Cayenne.

Peler les tomates, les mettre à cuire dans une casserole couverte, à tout petit feu. Dans une autre casserole, mettre le lait, et quand il bout ajouter la fécule délayée dans un peu de lait froid, laisser cuire un quart d'heure en tournant de temps en temps pour que cette sorte de bouillie ne brûle pas. Les tomates étant bien cuites, les passer à travers une passoire très fine, puis les remettre dans la casserole et ajouter le beurre mis par petits morceaux les uns après les autres. Assaisonner de sel et de poivre de Cayenne de façon à ce que ce potage soit bien relevé. Au moment de servir seulement, mélanger bien intimement tomates et bouillie.

7. Crème de tomates.

500 grammes de tomates. 2 carottes. 2 oignons. 2 navets. Une branche de céleri. Ail, laurier, thym, sel, poivre. 125 gr. de riz. 2 grosses noix de beurre. Un litre et demi de bouillon gras ou maigre.

Peler les tomates, les mettre à réduire dans une casserole couverte. Quand elles sont cuites, les passer en purée épaisse.

D'autre part, couper les légumes en petits dés, les faire revenir dans un peu de beurre, y ajouter

le céleri, l'ail, le laurier, le thym, la purée de tomates, le riz, sel, poivre. Mélanger le tout, couvrir avec le bouillon, laisser cuire assez longtemps pour bien réduire les légumes en purée ; passer à travers une fine passoire, faire bouillir doucement. Au moment de servir, ajouter un morceau de beurre frais.

AU FROMAGE. — **8. Crème napolitaine.**

2 grosses noix de beurre. 3 cuillerées à bouche de crème de riz. Un litre de lait bouilli. 3 jaunes d'œufs. 80 grammes de fromage de gruyère râpé. Sel.

Faire fondre une noix de beurre dans une casserole, ne pas laisser le beurre se colorer, mais y tourner vivement la crème de riz. Tout en tournant, verser un litre de lait bouilli, tiède. Saler légèrement, faire cuire trois quarts d'heure à très petit feu et en tournant souvent. Retirer du feu, ajouter une liaison avec les jaunes d'œufs délayés dans un peu de lait et, tout en tournant lentement, mettre le fromage râpé. Terminer en introduisant dans le potage le reste du beurre par petits morceaux. Servir très chaud.

AUX PATES OU FARINE. — **9. Potage à la Dauphine.**

500 grammes de purée de pommes de terre. Une assiette de soupe panade épaisse. 2 grosses noix de beurre. Un demi-verre d'eau. 60 grammes de farine. Un œuf. Un litre et demi de lait bouillant. Sel.

Mettre la purée de pommes de terre et la panade dans une casserole avec une noix de beurre, le sel et l'eau. Quand le mélange commence à bouillir ajouter la farine en tournant jusqu'à ce que cela forme une pâte un peu consistante. Retirer du feu, mouiller avec l'œuf. Former avec une partie de cette pâte de petites boulettes, les dorer à la poêle et au beurre. Délayer le reste de la pâte avec le

lait bouillant, mettre le reste du beurre, assaisonner à point, verser sur les boulettes et servir. Il faut compter de 4 à 6 petites boulettes grosses comme des œufs de pigeon, par convive.

10. Potage polonais.

2 litres d'eau. Un os de porc rôti. Un litre de choux de Bruxelles. Une cuillerée à bouche de farine. 2 œufs. 30 grammes de beurre. Sel, poivre.

Mettre l'os à bouillir dans l'eau salée pendant une heure. Le retirer et mettre à cuire dans cette eau les choux de Bruxelles. Pendant qu'ils cuisent, pétrir la farine avec les œufs, le beurre, sel, poivre. En former de petites quenelles qui seront frites au beurre. Après cuisson des choux, en retirer quelques-uns des plus petits, passer les autres avec leur bouillon. Au moment de servir mettre dans l'assiette de chaque convive 3 quenelles frites et 2 ou 3 choux de Bruxelles. Verser le potage qui doit être assez clair, par-dessus.

AU BOUILLON GRAS. — **11. Potage aux profiteroles.**

Un petit pain rond de 125 grammes. Blancs de poulet ou rouelle de veau rôtie. Un demi-quart de lard. Un demi-quart de champignons de couche. 2 fonds d'artichauts. Fines herbes. 2 litres de bouillon gras. Sel et poivre.

Retirer la mie du pain, le faire sécher au four et le garnir d'une farce faite avec le poulet ou le veau hachés, avec le lard, les champignons préalablement blanchis à l'eau bouillante salée, les fonds d'artichauts également blanchis, les fines herbes. Assaisonner de sel et poivre. Mettre ce pain ainsi farci à mitonner pendant une heure dans le bouillon gras. Au moment de servir couper le pain farci en autant de parts qu'il y a de convives.

12. Potage Virginie.

2 litres de bouillon gras. 2 grosses cuillerées de perles du Japon. Un verre de purée de topinambours. Une cuillerée à bouche de purée de tomates. 4 jaunes d'œufs. 2 cuillerées de crème fraîche. Une noix de beurre. Sel et poivre.

Jeter dans le bouillon bouillant les perles du Japon. Quand elles sont cuites, mêler la purée de topinambours et la purée de tomates. Retirer du feu, lier avec les jaunes d'œufs, ajouter la crème, le beurre, saler et poivrer. Si le potage semblait trop épais, l'éclaircir avec du bouillon bouillant.

13. Mock turtle soup.

Un quart de tête de veau blanchie et désossée. Un bouquet de persil, thym, marjolaine. 2 oignons piqués de 2 clous de girofle. Une feuille de laurier. Un quart de champignons de couche. Un quart de maigre de jambon en petits dés. Sel, poivre, muscade râpée. 2 litres d'eau froide. Un verre de vin de Madère. Jus de rôti. Jaunes d'œufs durs entiers. Un demi-jus de citron. Une cuillerée à bouche de farine. Un demi-quart de beurre.

Faire cuire à moitié dans eau et sel la tête de veau. La couper en petits dés, y ajouter le persil thym, marjolaine, oignons, laurier, champignons, jambon, poivre et muscade. Faire revenir le tout dans le beurre, le retirer de la casserole ; mettre dans le beurre qui reste, la cuillerée de farine, en faire un roux ; remettre la viande et les assaisonnements. Ajouter les 2 litres d'eau froide. Faire bouillir environ deux heures. Ajouter le vin de Madère, le jus, le citron, les jaunes d'œufs durs. Le potage doit être épais et se sert sans pain en répartissant les dés de tête de veau et de jambon ainsi que les jaunes d'œufs durs entre les convives à raison de deux morceaux de viande et d'un jaune d'œuf.

14. Ox-tail soup.

2 queues de bœuf. Un oignon. Une cuillerée à soupe de graisse de porc. 2 litres d'eau froide. Une branche de céleri. Un bouquet de persil. 3 clous de girofle. Sel, poivre.

Couper les queues de bœuf en morceaux en les séparant aux joints. Sauter ces morceaux et l'oignon coupé en quatre dans la graisse de porc jusqu'à ce qu'ils aient pris belle couleur. Les mettre ensuite dans une marmite avec l'eau froide. Au moment où commence l'ébullition écumer comme pour un pot-au-feu et ajouter le céleri, le persil et les épices. Couvrir et laisser cuire à petit feu pendant quatre heures. Au bout de ce temps saler, dégraisser le bouillon et le passer à l'étamine. Choisir un morceau de queue de bœuf par portion, le couvrir de bouillon brûlant.

15. Consommé d'été.

2 litres de bouillon gras. 500 grammes de cuisse de bœuf finement hachée. Un œuf entier. 6 tomates crues. Une botte de pointes d'asperges. Une pointe de poivre de Cayenne. Un soupçon de paprika. Cerfeuil haché. Un kilo de glace.

Délayer le bouillon dégraissé avec la cuisse de bœuf et l'œuf entier. Le tout étant bien mélangé, faire bouillir puis mijoter ensuite pendant une heure. Passer à l'étamine. Ajouter les 6 tomates pelées, passées et extrêmement réduites. Bien mélanger le tout. Semer de pointes d'asperges préalablement blanchies à l'eau bouillante salée. Ajouter poivre de Cayenne et paprika. Mettre sur la glace au frais deux à trois heures. Servir dans des tasses sur lesquelles on éparpille des pluches de cerfeuil hachées.

AUX POISSONS. — **16. Potage à la bisque d'écrevisses.**

50 petites écrevisses. 125 grammes de beurre. Une demi-livre de croûte de pain doré. 2 litres de bouillon gras ou de bouillon de poisson. Croûtons frits. Sel.

Laver les écrevisses à plusieurs eaux, retirer la nageoire du milieu de la queue et le boyau noir qui y tient. Faire cuire ensuite les écrevisses dans une casserole en les couvrant d'eau légèrement salée. Une fois cuites, mettre de côté les chairs des queues et des pattes, piler le reste très fin dans un mortier en y ajoutant le beurre. Mettre cette pâte dans une casserole avec un peu d'eau froide. Faire bouillir et passer à la passoire fine en faisant sortir soigneusement le beurre. Remettre ce coulis dans la casserole avec les croûtes de pain. Lorsque le pain est cuit, passer le tout en purée. Remettre dans la casserole avec le bouillon et faire bouillir. Cinq minutes avant de servir ajouter les queues et pattes et laisser-les mijoter. Verser le bouillon sur des croûtons frits dans le beurre et disposez pattes et queues par-dessus.

17. Potage viennois.

Une belle sole. 2 litres d'eau froide. Une demi-cuillerée de vinaigre à l'estragon. Une cuillerée à bouche de farine. Une noix de beurre. Croûtons frits. Sel. poivre.

Enlever soigneusement la peau de la sole, enlever les filets qui pourront servir pour un autre plat. Prendre l'arête médiane, les déchets, les mettre dans une casserole avec les deux litres d'eau, le vinaigre, le sel et le poivre. Faire bouillir deux heures. Au moment de servir faire un roux épais et bien foncé, le mouiller avec le bouillon de sole soigneusement passé. Verser le tout sur les croûtons frits au beurre et servir très chaud.

18. Soupe aux huîtres.

25 huîtres. Un litre d'eau. Une grosse noix de beurre. Une cuillerée à bouche de farine. Une tasse de crème fraîche. Sel, poivre et paprika.

Faire bouillir les huîtres dans leur eau. Dès que les ouïes commenceront à « friser » les retirer sans plus attendre, car elles durciraient. Ajouter à l'eau de mer l'eau douce froide. Faire un roux avec le beurre et la farine, le mouiller avec l'eau de mer déjà préparée. Assaisonner avec sel, poivre et paprika. Ajouter la crème, la faire chauffer sans laisser bouillir. Mettre les huîtres en même temps et servir dès qu'elles sont chaudes.

Les Américains accompagnent souvent ce potage d'un chou blanchi à l'eau salée, finement haché et assaisonné de bon beurre, mais alors ils servent ce potage au déjeuner.

19. Potage aux moules.

Un demi-litre de vin blanc. Un demi-litre d'eau. Un litre de moules. 3 oignons. Une gousse d'ail. Poivre de Cayenne. Un bouquet garni. Une tomate. Un jaune d'œuf.

Chauffer pendant vingt minutes le vin et l'eau dans lesquels auront été mises les moules bien nettoyées avec leurs coquilles, les oignons coupés, l'ail, le bouquet garni, la tomate et le poivre. Ne pas mettre de sel. Au bout de ce temps, passer, en gardant de côté une vingtaine de moules. Lier le potage avec le jaune d'œuf et servir en mettant quelques moules entières dans chaque assiette.

20. Bouillabaisse.

500 grammes de poissons par personne. Tels que merlans, soles, anguilles, rougets, mulets et homard, rascasses surtout si possible. Ce qui fait :

2 kilos de poissons pour quatre personnes. 3 oignons. 2 tomates.

2 feuilles de laurier. 2 tranches de citron, du zeste d'orange sec. 4 clous de girofle, thym, romarin. Sel, poivre, safran, persil. Un demi-litre de v-n blanc. Un demi-litre d'huile d'olive très bonne. 4 tranches de pain grillé Une demi-gousse d'ail.

Mettre dans un nouet de toile oignons, tomates, laurier, citron, zeste d'orange, clous de girofle, thym, romarin, fenouil, sel. poivre, persil. un rien d'ail, assez de safran pour dorer le potage. Le placer dans une casserole avec le vin blanc et l'huile. Y placer les poissons écaillés, vidés et coupés en morceaux. Les homards avec leur carapace seront aussi coupés en morceaux. Recouvrir d'eau de façon à ce que tous ces morceaux baignent bien. Placer sur feu vif et faire bouillir fortement pendant quarante minutes. Mettre les tartines grillées dans les assiettes, une par personne, mettre des morceaux de poisson et, après avoir retiré le nouet, verser le bouillon qui doit être d'une belle couleur jaune doré.

LES VINGT MEILLEURS POTAGES POUR ENFANTS ET MALADES

AUX LÉGUMES SECS. — **1. Potage au maïs.**

Une cuillerée à bouche de farine de maïs. Un litre de lait. 2 cuillerées à bouche de sucre en poudre. Sel. Une noix de beurre. Un jaune d'œuf (facultatif).

Délayer la farine de maïs à froid dans un peu de lait. Mettre le litre de lait sur le feu et quand il bout y jeter la farine délayée. Laisser bouillir dix minutes en tournant. Ajouter le sucre et un grain de sel. Laisser cuire encore cinq minutes ; ajouter le beurre et un jaune d'œuf en liaison si vous voulez rendre ce potage plus nourrissant.

2. Potage aux marrons.

Un demi-litre de marrons. Un demi-litre d'eau bouillante. Un demi-litre de lait. Un morceau de sucre. Sel. Une noix de beurre. Un jaune d'œuf.

Enlever la première peau des marrons, les couvrir d'eau froide dans une casserole, les mettre sur le feu, faire jeter un rapide bouillon. Enlever la seconde peau et au fur et à mesure, les jeter dans une autre casserole dans un demi-litre d'eau bouillante. Faire cuire vingt minutes à feu vif et passer les marrons. Verser cette purée dans une autre casserole, la recouvrir de l'eau de cuisson également passée et du lait, ajouter le sucre et le sel ; faire cuire à très petit feu en tournant comme pour une crème. Après un quart d'heure d'ébullition, verser sur une liaison de jaune d'œuf et sur le beurre.

3. Potage à l'orge.

2 cuillerées à bouche d'orge perlé. Un demi-litre d'eau. Une petite noix de beurre. Sel. Un litre de bouillon.

Faire cuire complètement l'orge dans l'eau salée. Après cuisson, l'égoutter et le verser dans le bouillon bouillant. Faire bouillir dix minutes puis laisser sur le coin du fourneau vingt minutes. Au moment de servir, ajouter le beurre.

AUX LÉGUMES FRAIS — **4. Potage aux laitues.**

2 laitues. Sel. Une noix de beurre. Un litre de lait.

Faire blanchir les laitues à l'eau salée, les hacher très finement, les faire revenir avec beurre et sel, mouiller avec le lait. Laisser bouillir un bouillon et servir. On peut aussi passer le potage.

5. Potage aux pommes.

2 pommes. Un demi-litre d'eau. Une cuillerée à bouche de tapioca. Une cuillerée à café de sucre en poudre. Sel. Une cuillerée à bouche de lait. Une petite noix de beurre.

Faire cuire les pommes non pelées un quart d'heure dans l'eau bouillante. Les écraser avec un pilon et les passer à la grosse passoire. Remettre sur feu doux avec leur eau de cuisson ; ajouter le tapioca, le sel, le sucre. Dès que le tapioca est bien cuit, mettre le beurre, le lait et servir.

6. Potage à l'eau de cuisson.

Un litre d'eau de cuisson de légumes. 4 petites cuillerées de tapioca. Une noix de beurre. Cerfeuil haché (facultatif).

Toutes les eaux de cuisson de légumes à l'exception des légumes acides ou trop aqueux (oseille, artichauts, courges, etc...). Jeter le tapioca en pluie au moment de l'ébullition. Quand il est très bien cuit, ajouter le beurre seul ou manié de cerfeuil et servir.

7. Soupe dorée.

4 oignons. 6 carottes. Une petite cuillerée de farine. Une grosse noix de beurre. 2 litres d'eau. Sel. Une cuillerée à bouche de crème de riz.

Eplucher et couper en fines tranches les oignons et les carottes. Les faire revenir dans le beurre. Ajouter la farine et, quand elle a pris une couleur blonde, ajouter l'eau bouillante, le sel et laisser cuire le tout pendant deux heures. Au bout de ce temps, passer le bouillon, le remettre dans une casserole, porter à ébullition et y verser la crème de riz délayée dans un peu d'eau froide. Faire cuire dix minutes et servir.

8. Bouillon de légumes.

85 grammes de carottes. 60 grammes de pommes de terre. 15 grammes de navets. 10 grammes de pois secs 10 grammes de haricots secs. Un litre d'eau. 5 grammes de sel.

Gratter et couper les légumes frais en morceaux et les mettre avec les légumes secs et l'eau dans une marmite couverte. Faire bouillir pendant quatre heures, égoutter les légumes. Ajouter avec de l'eau bouillie le liquide qui manque pour faire un litre. Ajouter le sel et faire faire un bouillon. Ne pas mettre de sel pour les malades qui ont de l'albumine.

Autre procédé.

3 carottes. Une petite laitue. Un poireau. Une pomme de terre. Une poignée de lentilles ou de pois cassés. 3 litres d'eau. Sel. Une noix de beurre.

Gratter et couper les légumes frais, les mettre avec les légumes secs dans une casserole et faire cuire cinq à six heures. Prendre le bouillon, le passer à l'étamine, mettre le sel et le beurre.

9. Soupe aux poireaux et aux pommes de terre.

3 poireaux. 4 pommes de terre. Une grosse noix de beurre. 2 litres d'eau. Sel.

Couper les poireaux en petits morceaux ; les faire revenir dans le beurre, ajouter l'eau, les pommes de terre coupées en quatre, le sel. Faire cuire en bouillant pendant trois heures.

10. Potage aux légumes passés.

4 carottes. 4 oignons. Une tranche de potiron. 4 pommes de terre. 2 cuillerées à bouche de riz. 2 litres d'eau. Sel. Un demi-litre de lait.

Eplucher et peler les légumes, les mettre tous ensemble dans une marmite avec l'eau, le sel et

le riz. Quand les légumes sont parfaitement cuits les passer au pilon et à la grosse passoire. Ajouter le lait bouillant et servir.

11. Soupe de chapelure.

Bouillon de légumes, chapelure, 2 cuillerées de crème ou 1 jaune d'œuf.

Faire un bouillon de légumes ; le passer et mettre la quantité voulue dans une casserole. Jeter dans le liquide bouillant autant de grosse chapelure qu'il en faudra pour arriver à consistance d'une panade légère. Faire faire un bouillon. Ajouter 2 cuillerées de crème. Servir de suite.

AU LAIT. — **12. Potage Margot.**

Restes de blancs de poulet rôti ou bouilli. 4 cuillerées à bouche de riz. Un litre de lait. Une cuillerée à café d'eau de fleurs d'oranger (facultatif). Une noix de beurre. Une noix de mie de pain rassis.

Piler les blancs au mortier avec la mie de pain. Délayer avec le lait, passer à la fine passoire et faire bouillir en tournant. Au moment de servir ajouter le beurre et la fleur d'oranger.

13. Potage des Pyrénées.

8 petits carrés de mie de pain. 2 cuillerées de sucre en poudre. Un litre de lait. 4 morceaux de sucre. 2 jaunes d'œufs.

Faire griller des deux côtés les petits carrés de mie de pain ; les saupoudrer de sucre et les faire glacer au four. Les mettre dans la soupière et verser dessus le lait bouillant sucré avec les morceaux de sucre et dans lequel on aura ajouté les deux jaunes d'œufs préalablement battus dans un peu de lait tiède.

14. Soupe à la Reine.

Un demi-litre de bouillon gras. Un litre de lait. Une cuillerée à bouche de crème de riz.

Dans le bouillon bouillant et dégraissé verser le lait bouillant. Jeter dans ce mélange la crème de riz délayée au lait froid. Laisser cuire dix minutes en tournant.

AUX PATES OU AUX FARINES. — **15. Porridge à la jardinière.**

Un poireau. 2 pommes de terre. 2 carottes. 2 litres d'eau. Sel. 4 cuillerées de flocons de blé.

Eplucher et émincer les légumes, les jeter dans l'eau bouillante salée. Après cuisson, quand il ne reste plus environ qu'un litre et demi d'eau, passer finement bouillon et légumes en les écrasant au pilon. Porter à ébullition, jeter dans le potage 4 cuillerées de flocons de blé que l'on trouve dans toutes les grandes épiceries et dans les magasins de régime. Laisser cuire cinq minutes à feu vif, puis fermer hermétiquement la casserole, mettre à tout petit feu pour achever la cuisson. Les flocons de blé sont cuits quand ils sont devenus bien moelleux.

16. Oatmeal.

Un demi-litre d'eau bouillante salée. 3 cuillerées à bouche d'oat (flocons d'avoine). Lait cru. Sucre en poudre.

Jeter les flocons d'avoine dans l'eau bouillante salée. Faire cuire jusqu'à ce que les flocons soient devenus moelleux et que la préparation ait pris l'apparence d'une bouillie très épaisse. Veiller au feu car l'oatmeal brûle facilement ; se mange en mettant du lait froid sur l'assiette d'oatmeal et en saupoudrant de sucre suivant le goût. Très fortifiant, nourrissant et léger à l'estomac.

17. Potage Phosphatine.

200 grammes de poudre de cacao. 125 grammes de crème de riz. 125 grammes de crème d'orge. 250 grammes de farine de lentilles. 500 grammes de sucre en poudre. 40 grammes de phosphate de chaux.

Mêler intimement le tout et renfermer dans des boîtes de fer-blanc. On peut substituer 250 grammes de fécule de pommes de terre à la farine de lentilles dans le cas où l'on désire une préparation moins forte en principes nutritifs.

S'emploie comme la farine pour toutes les bouillies à la dose d'une cuiller à soupe pour 125 grammes de lait ou de bouillon.

18. Racahout des Arabes.

60 grammes de cacao en poudre. 60 grammes de fécule de pommes de terre. 60 grammes de fleur de riz. 15 grammes de salep. 25 grammes de sucre. Un gramme de vanille.

Mêler et mettre en boîtes de fer-blanc. S'emploie en bouillies au lait à la dose d'une bonne cuillère à bouche par quart de lait.

19. Panade royale.

250 grammes de mie de pain. Une litre et demi d'eau froide. Sel. Une grosse noix de beurre. Un jaune d'œuf. Un verre de lait.

Mettre la mie de pain dans la casserole avec l'eau et le sel. Faire mijoter une heure ; passer, ajouter au moment de servir le jaune d'œuf délayé dans un peu de lait, le beurre et le verre de lait. Servir sans laisser bouillir.

AU BOUILLON. — **20. Potage de santé.**

Un demi-litre de bouillon. Un verre de bon vin blanc. 3 biscottes ou pain desséché.

Mettre le vin dans le bouillon, ajouter les biscottes, faire mitonner pendant un quart d'heure. Servir très chaud.

LES SAUCES

LES VINGT MEILLEURES SAUCES CHAUDES, AU GRAS

POUR LE BŒUF. — **1. Sauce moutarde chaude au gras** (recette américaine).

Une cuillerée à bouche de beurre. Une cuillerée à café de farine. 2 tasses de jus de viande. Une cuillerée à bouche de moutarde à l'estragon. Une cuillerée à bouche de vinaigre. Une cuillerée à café de moutarde anglaise. Une demi-cuillerée à café de sel. Une cuillerée à café de sucre en poudre. 2 grains de poivre de Cayenne.

Faire un roux avec le beurre et la farine. Y ajouter successivement le jus de viande, le vinaigre, la moutarde, le sel, le sucre et le poivre. Bien tourner et faire cuire à petit feu pendant dix minutes.

2. Sauce aux olives.

Une cuillerée à bouche de beurre. Une cuillerée à bouche d'oignons et de carottes hachés. Une cuillerée à bouche de farine. 2 tasses de jus de viande. Sel, poivre, un clou de girofle 12 olives dénoyautées.

Mettre le beurre dans la casserole ; quand il est fondu mettre les oignons et carottes hachés, laisser brunir, ajouter la farine pour former le roux, mouiller avec le jus de viande. Mettre l'assaisonnement, laisser cuire vingt minutes et passer à l'étamine. D'autre part, on aura dénoyauté les olives et on les aura fait cuire une demi-heure à l'eau bouillante. Les ajouter à la sauce et faire cuire encore cinq minutes. Si la sauce est trop

épaisse, l'éclaircir en ajoutant du jus de viande ou de bon bouillon gras.

3. Coulis.

Une assiette d'oignons coupés en rondelles. 2 assiettes de carottes également en rondelles. 2 cuillerées à bouche de graisse de rôti. 4 tasses de bouillon. Sel, poivre, un clou de girofle, un bouquet garni.

Faire blondir et fondre dans la graisse les oignons et les carottes. Mêler le tout, arroser avec le bouillon, ajouter le sel, le poivre, le clou de girofle et le bouquet garni. Laisser mijoter à très petit feu pendant deux heures. Piler et passer au tamis chinois. Excellent pour réchauffer des restes.

4. Sauce à la Reine.

Une cuillerée à bouche de beurre. Une cuillerée à bouche de farine. Une carotte émincée. 2 oignons hachés. 2 tasses de jus. 2 tasses de bon vin blanc. 50 grammes de jambon coupé en dés. Sel, poivre. Une branche de céleri.

Faire revenir oignons et carottes dans le beurre. Mettre la farine, faire le roux, mouiller avec le jus. Mettre le sel, le poivre, la branche de céleri. Ajouter le vin et le jambon. Faire bouillir pendant vingt minutes à petit feu.

5. Sauce poivrade.

Un petit morceau de lard coupé en dés. Une cuillerée à bouche de beurre. Une cuillerée à bouche de graisse de rôti. Un oignon. 2 échalotes. Une carotte émincée. Une cuillerée à bouche de farine. Un grand verre de vinaigre. Sel, poivre, laurier, thym. 2 tasses de jus de viande. Un verre de crème épaisse.

Faire revenir le lard avec le beurre, et la graisse. ajouter l'oignon, les échalotes et la carotte. Mettre la farine et faire le roux. Mouiller avec le jus de viande et tourner jusqu'au premier bouillon. D'autre part, faire réduire le vinaigre dans une petite

casserole avec le laurier (une feuille), le thym, le sel et le poivre (une demi-cuillerée à café). Passer cette infusion à l'étamine, la mêler à la sauce et laisser réduire d'un tiers. Ajouter un verre de crème fraîche, faire bien chauffer sans laisser bouillir.

6. Sauce aux cornichons.

Une cuillerée à bouche de beurre. Une poignée de fines herbes hachées. Une cuillerée à café de farine, plusieurs cornichons hachés. Sel, poivre. 2 grands verres de bouillon.

Mettre le beurre dans la casserole, avec les fines herbes. Faire revenir ; ajouter la farine, tourner. Ajouter les cornichons hachés, le sel, le poivre, Mouiller avec le bouillon. Faire lier sur le feu pendant dix minutes.

7. Sauce à la Périgueux.

Une ou 2 truffes. Un demi-quart de champignons de couche ou tous autres. Une demi-gousse d'ail. Persil, ciboules, sel, poivre. 2 cuillerées à bouche d'huile d'olive. 2 tasses de bouillon. Un verre de vin blanc.

Hacher très fin truffes, champignons, ail, persil, ciboules. Faire revenir dans l'huile, mouiller avec le bouillon, ajouter le vin blanc, sel, poivre. Faire cuire une heure, dégraisser.

8. Sauce à la d'Orléans.

4 cuillerées à bouche de vinaigre. 2 cuillerées à bouche de beurre. Echalotes hachées. Sel, poivre. Une cuillerée à bouche de farine. 2 verres de bouillon. 4 cornichons hachés. Une petite carotte cuite. 3 blancs d'œufs durs coupés en très petits dés. 3 filets d'anchois coupés très fins. Une cuillerée à bouche de câpres.

Mettre dans la casserole, le vinaigre, le sel, le poivre, une cuillère de beurre et les échalotes hachées. Faire réduire ; ajouter un roux fait à part avec une cuillerée de beurre, la farine et mouillé de bouillon. Au moment de servir, ajouter les cornichons, la

carotte coupée en très petits morceaux, les blancs d'œufs durs, les anchois et les câpres. Faire chauffer un instant avant de servir.

9. Sauce madère.

4 verres d'espagnole. Un verre de sauce blonde. Un verre de consommé. Un verre de madère sec.

Mettre dans la casserole l'espagnole, la sauce blonde et le consommé. Réduire ce mélange d'un tiers en remuant sans cesse sur feu vif. Vers la fin de la réduction, ajouter peu à peu le madère. Passer à l'étamine.

POUR LE PORC. — **10. Sauce à la Provençale.**

2 cuillerées à bouche d'huile d'olives, échalotes et champignons hachés. Une demi-gousse d'ail. Une petite cuillerée de farine. 2 tasses de bouillon. 2 verres de vin blanc. Sel, poivre, bouquet garni.

Mettre dans une casserole l'huile, les échalotes et les champignons hachés ainsi que l'ail. Passer le tout sur le feu. Y mettre la farine, la faire roussir, mouiller avec le bouillon et le vin blanc, ajouter le sel, le poivre, le bouquet garni. Faire bouillir cette sauce à petit feu une demi-heure ; la dégraisser et ne laisser d'huile que ce qu'il en faut pour qu'elle soit perlée et légère. Retirer le bouquet et l'ail.

11. Sauce Robert.

3 oignons. Une grande cuillerée à bouche de beurre. Une cuillerée à bouche de farine. 2 verres de bouillon. Sel, poivre. Une cuillerée à bouche de vinaigre. Une cuillerée à bouche de moutarde. Cornichons.

Hacher les oignons très fin, leur faire prendre couleur dans le beurre en les remuant. Ajouter la farine et remuer encore. Quand elle devient brune, mouiller avec le bouillon, ajouter sel et poivre, faire cuire une demi-heure et verser sur la viande

ou faire réchauffer dedans des restes de rôti de porc coupé en tranches. Orner le plat avec des cornichons en lames.

POUR LE MOUTON. — **12. Sauce Ravigote.**

3 jaunes d'œufs. 2 verres de jus de rôti de mouton. Cerfeuil estragon, pimprenelle, ciboulettes, échalotes. Sel, poivre.

Délayer les jaunes d'œufs dans le jus du rôti, y ajouter le sel, le poivre et les herbes préalablement blanchies à l'eau bouillante et pilées ou tout au moins hachées très fin. Faire chauffer en tournant et sans laisser bouillir.

13. Sauce Soubise.

500 grammes de gros oignons. 2 cuillerées à bouche de beurre. Un verre d'eau. Sel. Une cuillerée à bouche de farine. Jus de viande ou bouillon.

Couper les oignons en tranches minces dans le sens de la hauteur après les avoir épluchés. Les mettre dans une casserole avec un gros morceau de beurre et un peu d'eau, saler, couvrir la casserole et faire cuire à feu doux. Si le jus des oignons tarissait, il faudrait ajouter de l'eau. Lorsque les oignons sont parfaitement cuits, les passer au pilon dans une passoire à trous fins. Remettre la purée sur le feu, jeter dans la casserole la farine, un peu de beurre ; tourner vivement. Eclaircir avec jus ou bouillon. Ne pas laisser bouillir plus de deux minutes.

POUR VOLAILLES ET VIANDES BLANCHES. — **14. Sauce de champignons.**

Champignons (n'importe lesquels). 3 cuillerées à bouche de bonne graisse, échalotes, ail, persil. Une tranche de jambon maigre coupé en petits dés. Un peu de lard gras en petits morceaux. 2 verres de bouillon. Un quart de verre de vin blanc. Sel, poivre, girofle, un brin de cannelle.

Peler et couper les champignons en petits morceaux, hacher les queues. Les mettre dans une

poêle dans la graisse bien chaude, les faire frire, ajouter dans la poêle un hachis composé avec les échalotes, l'ail, le persil, le jambon et le lard. Quand le tout est bien revenu, ajouter le bouillon, le vin, sel, poivre, girofle et cannelle. Faire cuire à tout petit feu une demi-heure.

15. Sauce au céleri.

Une cuillerée à bouche de beurre. 2 cuillerées à bouche de farine. Un demi-pied de céleri en branches. Une tasse de sauce blanche. Un verre de jus. Sel.

Couper le céleri en dés, le faire cuire à l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'il soit bien tendre. Le sortir de l'eau, l'égoutter. Faire une sauce blanche avec une cuillerée de beurre et 2 cuillerées de farine, mouiller avec l'eau du céleri, faire cuire. Ajouter les dés de céleri et le verre de jus. Faire bouillir un quart d'heure.

POUR LE GIBIER. — **16. Sauce moscovite.** (Lièvre, chevreuil, sanglier.)

2 tasses de jus de viande. 2 tasses de vin rouge. 2 cuillerées à bouche de vinaigre de vin. 500 grammes environ de débris de gibier à poil. Un demi-verre de gelée de groseille. 2 verres à madère de vin de Malaga. 2 cuillerées à bouche de farine. 100 grammes de pignons de pin. Une cuillerée à bouche de beurre. Une cuillerée à bouche de graisse. Une carotte moyenne. Un oignon moyen. Un bouquet garni, sel, poivre et poivre de Cayenne.

Prendre les parures d'une selle ou d'un cuissot de chevreuil ou d'un lièvre.

Les couper en morceaux gros comme des noix, les mettre dans une casserole haute avec les os, la graisse, l'oignon et la carotte coupés en rondelles. Faire revenir jusqu'à ce que le tout ait pris une teinte légèrement dorée. Retirer alors toute la graisse, saupoudrer de farine et mouiller avec le vin rouge et le jus, ajouter le bouquet garni,

couvrir la casserole et laisser mijoter deux ou trois heures. Une demi-heure avant la fin de la cuisson mettre le vinaigre. Quand la sauce a réduit de moitié la passer au chinois ou au tamis de crin sans écraser les viandes. La sauce doit rester coulante. Dégraisser la sauce vingt minutes avant de servir, y ajouter le vin de Malaga et la gelée de groseille, le sel, le poivre et le poivre de Cayenne, faire faire un bouillon en remuant pour bien délayer. Au premier bouillon, retirer du feu, passer sur l'étamine de laine en tordant. Si la sauce est trop épaisse, après le passage à l'étamine, l'amener à son point en ajoutant un peu de malaga. La sauce étant très chaude, y introduire les pignons, dorés préalablement deux minutes au four.

17. Sauce forestière. (Pour sanglier et marcassin.)

Un demi-quart de lard gras. Une cuillerée à bouche de graisse. Parures et déchets du gibier. Un oignon émincé. Une carotte coupée en dés. Une cuillère à bouche de farine. Un quart de vin blanc. Un quart d'eau. Un verre à madère de vinaigre de vin. Un bouquet garni. 2 clous de girofle. Un morceau de sucre. Sel, poivre rouge ou paprika.

Faire roussir avec le lard et la graisse les parures et déchets, l'oignon, la carotte. Saupoudrer avec la farine, mouiller avec le vin (blanc ou rouge), l'eau et le vinaigre ; ajouter le bouquet garni, les clous de girofle, le poivre, le sucre. Mettre à bouillir pendant environ une heure et demie à deux heures. Au bout de ce temps la sauce doit avoir réduit de moitié. Il faut que la casserole soit couverte et que la sauce mijote tout doucement. La passer ensuite au tamis de crin ou à la passoire très fine, et au tout dernier moment, ajouter la marinade avec laquelle le rôti aura été arrosé et qui se composera de jus de citron, un verre à

madère de cognac, autant de vin blanc et 3 bonnes cuillerées à bouche d'huile d'olive relevés par deux gousses d'ail écrasées, du sel, du poivre de Cayenne, une feuille de laurier, un brin de thym et des branches de persil.

18. Sauce venaison. (Cuissot de chevreuil, biche, sanglier.)

2 verres de bon vin de Bourgogne rouge. Un verre et demi de très bon jus de viande. 2 cuillerées à bouche de vinaigre. 2 cuillerées de sucre en poudre. Un demi-pot de gelée de groseille. 2 cuillerées à bouche de farine. 2 cuillerées à bouche de beurre. Un demi-citron. Une forte pincée de poivre.

Dans une toute petite casserole, verser un verre et demi de vin, le vinaigre, le sucre en poudre, la chair du demi-citron dont on a ôté la peau jaune et la peau blanche ainsi que les pépins. Couper cette chair en petits morceaux, délayer dans le tout la gelée de groseille. Faire bouillir, sans couvrir la casserole, jusqu'à ce que le liquide ait réduit d'un peu plus de moitié. Pendant que le liquide bout, le remuer souvent pour qu'il n'attache pas au fond de la casserole. Quand le mélange a pris la consistance d'une gelée coulante, retirer la casserole du feu mais la tenir au chaud. Pendant que la réduction se fait, préparer un roux avec le beurre et la farine et lui faire prendre doucement une jolie couleur brune. Quand le roux est à point, y verser un peu du jus dégraissé et reposé. Ce jus, fait la veille avec un abatis et une carcasse de poulet, un peu de veau, de porc, des oignons, carottes, bouquet garni, doit être assez corsé et fort. Commencer par verser très peu de jus pour délayer le roux, tourner fortement, ajouter encore du jus et continuer lorsque la quantité précédente est parfaitement mélangée. Quand tout le jus est mis, poser la casserole sur un feu plus actif et ne pas cesser de tourner

le liquide jusqu'à ébullition. Retirer alors un peu du feu de façon à ce que la sauce ne bouille que d'un côté, laisser monter la graisse et l'enlever à mesure qu'elle se forme ainsi que la peau. Opérer ainsi pendant une demi-heure. Cela doit bouillotter à tout, tout petits bouillons. Au bout de ce temps, il doit rester un verre de sauce dans la casserole. La retirer, passer la sauce à la passoire fine, la remettre dans la casserole lavée et essuyée, ajouter la réduction de vin et de gelée de groseille, plus le demi-verre de vin qui reste ; poser sur le feu, faire bouillir, après avoir bien délayé, et sans couvrir la casserole, pendant cinq minutes ; remuer et écumer la sauce, puis la tenir au bain-marie jusqu'au moment de servir en la remuant de temps en temps.

POUR LE POISSON. **19. Sauce aux groseilles vertes**

250 grammes de groseilles à maquereau vertes. 2 verres de bouillon. Une cuillerée à café de fécule de riz. Une cuillerée à bouche de beurre. Sel et poivre.

Faire blanchir les groseilles à l'eau bouillante salée, les retirer quand elles s'écrasent sous le doigt. Les faire chauffer dans le bouillon. lier avec la fécule, cuire cinq minutes, ajouter le sel et le poivre, mettre le beurre et servir très chaud sous un poisson au court-bouillon.

20. Sauce indienne au kari.

Un œuf de beurre. Une cuillerée à café de kari. 2 cuillerées à bouche de farine. 2 verres de bouillon. Sel.

Mettre dans la casserole le beurre, la farine, le kari, mouiller de bouillon, laisser réduire, passer au tamis. Ajouter un peu de beurre, servir sous poisson grillé.

LES VINGT MEILLEURES SAUCES CHAUDES, MAIGRES

POUR LE BŒUF. — 1. Sauce Choron.

Un demi-verre de vin blanc. Un demi-verre de vinaigre à l'estragon. Un gros quart de beurre fin. 3 jaunes d'œufs. 2 échalotes, branches d'estragon. 3 branches de cerfeuil. 2 cuillerées à bouche de purée de tomates. Sel, poivre blanc.

Mettre dans une petite casserole appelée « sauteuse » le vin et le vinaigre ainsi que les échalotes grossièrement hachées et les herbes coupées en morceaux, sel, poivre. Laisser réduire le liquide d'une bonne moitié, passer à l'étamine en tordant fortement afin de bien exprimer tout le suc des condiments. Nettoyer la casserole, y remettre cette essence avec les jaunes dont le germe sera retiré avec soin. Avec un petit fouet à sauces, délayer les jaunes, ajouter deux ou trois noisettes de beurre. Poser la casserole sur feu très doux sans cesser de remuer jusqu'à ce que les œufs commencent à lier. A partir de ce moment, ajouter le beurre par noisettes et n'en mettre une nouvelle partie que lorsque la précédente est parfaitement mélangée. Ne pas cesser de fouetter. Quand tout le beurre est incorporé, la sauce doit avoir la consistance d'une mayonnaise très épaisse. Ajouter la tomate et fouetter bien la sauce pour la lisser, La tenir au bain-marie pour la garder au chaud, car sur le fourneau elle tournerait.

L'adjonction d'une bonne cuillerée à bouche de sauce béchamel en même temps que les œufs assure absolument sa réussite.

2. Sauce béarnaise.

4 cuillerées à bouche de bon vinaigre de vin. Une cuillerée à bouche d'échalotes hachées. Sel et poivre blanc. Une feuille de laurier. Un bouquet d'estragon. 80 grammes de beurre fin. 4 jaunes d'œufs.

Faire réduire de moitié dans une petite casserole le vinaigre additionné des échalotes et du poivre blanc. La réduction opérée, retirer les épices, mêler la moitié du beurre et le sel avec une cuillère de bois, en tournant toujours, ajouter peu à peu les jaunes d'œufs comme pour une crème. Au moment où les œufs commencent à épaissir, retirer du feu, mettre la casserole dans un bain-marie disposé tout à côté et terminer la cuisson sans cesser de tourner et en ajoutant petits morceaux par petits morceaux le reste du beurre et le bouquet d'estragon finement haché. La sauce doit atteindre la consistance d'une sauce mayonnaise.

3. Sauce maigre à la moutarde.

2 cuillerées à bouche de beurre. Une cuillerée à bouche de farine. 2 cuillerées à bouche de moutarde. Une cuillerée à bouche de vinaigre de vin, échalotes, estragon, ail, poivre, sel. Une cuillerée à café de fécule de riz.

Faire un roux avec le beurre et la farine, mouiller avec un grand verre d'eau, saler, poivrer. D'autre part, faire un hachis avec les herbes et les échalotes, l'ajouter dans la sauce ainsi que le vinaigre et les deux cuillerées de moutarde. Selon les goûts, se servir de moutarde anglaise ou de moutarde à l'estragon. Au moment de servir, ajouter une cuillerée de beurre.

POUR LE PORC. — **4. Sauce au champagne** (recette américaine).

Une tasse de vin de champagne. 2 clous de girofle. 6 grains de poivre. Une feuille de laurier. Une cuillerée à thé de sucre.

2 cuillerées à bouche de beurre. Une cuillerée à bouche de farine. Un verre d'eau. Sel.

Mettre dans une casserole le vin de Champagne, les clous de girofle, le poivre, le laurier, le sucre. Faire bouillir cinq minutes sur le feu. Ajouter un roux fait à part avec la farine, le beurre, l'eau et le sel. Se sert pour accompagner un jambon chaud.

5. Sauce aux pommes (recette américaine).

Six pommes de reinette. Une cuillerée à bouche de beurre. Un peu de muscade.

Peler et couper les pommes en quartiers. Il ne faut pas que les pommes soient trop mûres. Les mettre dans une casserole de porcelaine et les recouvrir d'eau. Faire bouillir. Quand les pommes sont devenues tendres, les passer à l'étamine. Les remettre dans la casserole, ajouter, quand elles sont bien chaudes et avant de servir, le beurre et la muscade. Avec les viandes cette sauce doit être acide.

POUR LE MOUTON. — **6. Sauce à la menthe** (recette américaine).

Un verre d'eau. Un verre de bon vinaigre de vin. Une cuillerée à bouche de sucre. Une branche de menthe fraîche.

Faire bouillir ensemble le sucre et le vinaigre, ajouter l'eau, faire faire encore un bouillon. Ajouter juste avant de servir la menthe hachée très fin. Se sert avec un rôti d'agneau.

POUR LES VOLAILLES ET VIANDES BLANCHES. — **7. Aux huîtres** (recette américaine).

12 huîtres. 2 cuillerées à bouche de beurre. Une cuillerée à bouche de farine. Un demi-litre de lait.

Ecailler les huîtres, les faire cuire dans leur eau jusqu'à ce que leurs ouïes semblent friser. Les retirer de suite, autrement elles durciraient. Mettre

le beurre manié de farine dans une casserole. Quand il est fondu, ne pas le laisser roussir, bien tourner avec la farine puis mouiller avec l'eau des huîtres. Ne pas saler, l'eau des huîtres suffisant. Ajouter le lait bouillant et laisser cuire une demi-heure à petit feu.

Ajouter les huîtres au moment de servir.

Accompagne les volailles bouillies.

8. Aux anchois.

4 anchois. 2 cuillerées à bouche de beurre. Une cuillerée de farine. Poivre, muscade. Un jus de citron.

Faire une sauce blanche avec le beurre manié de farine, fondu dans une petite casserole, mouillé d'eau et légèrement poivré. Quand la sauce a pris bonne consistance, ajouter la muscade et les filets d'anchois nettoyés dans le vinaigre et hachés très fins. Faire cuire pendant un quart d'heure. Ajouter le jus de citron avant de servir. Certaines personnes préféreront cette sauce passée à la fine passoire.

9. Sauce à croquettes.

Une cuillerée à bouche de beurre. 2 cuillerées à bouche de farine. Un verre de lait ou de crème fraîche. Un œuf. Sel, poivre, un grain de Cayenne, un peu de muscade.

Pour ces proportions, mettre dans la sauce, quand elle est faite, la valeur de 2 tasses à thé de viande, poisson, légumes ou quelque autre préparation coupés en très petits dés ou hachés suivant les goûts.

Pour la sauce, mettre dans une casserole le beurre manié de farine, bien mélanger ; ajouter le lait ou la crème bouillante. Tourner jusqu'à ce que le mélange ait l'apparence d'une crème bien lisse. Ajouter l'assaisonnement. Retirer du feu, ajouter l'œuf préalablement bien battu. Remettre la casserole

un instant sur le feu pour lier l'œuf en tournant, mais ne pas laisser bouillir. Ajouter les deux tasses qui formeront les croquettes, mettre cette mixture dans un plat creux, laisser refroidir au moins deux heures. Au bout de ce temps, prendre le mélange par cuillerée à bouche, rouler légèrement entre les mains en forme de croquettes, paner et faire frire.

POUR LE GIBIER. — **10. Sauce à la gelée de groseille** (recette américaine).

Un grand verre de gelée de groseille. Une cuillerée à bouche de beurre. Un verre de vin rouge.

Faire chauffer la confiture dans une petite casserole à sauces, y incorporer lentement le beurre par petits morceaux. Laisser bouillir pendant une minute, retirer du feu. Juste avant de servir ajouter le vin et faire réchauffer.

POUR VOLAILLE ET GIBIER. — **11. Sauce aux cranberries** (recette américaine).

Un quart de cranberries. 2 tasses à thé de sucre en poudre. 2 tasses à thé d'eau.

Oter soigneusement les pépins des baies et laver celles-ci à l'eau froide. Les mettre dans une casserole de porcelaine avec assez d'eau pour les couvrir. Laisser cuire jusqu'à ce que les baies soient devenues tendres. Ajouter alors le sucre et retirer la casserole du feu dès que le sucre est dissous. Si les baies sont parfaitement cuites on peut les laisser telles quelles, ce qui augmente la sauce. Si elles sont choisies avec soin et que l'ébullition se fasse très doucement sans que l'on touche aux fruits, les baies garderont leurs formes et la sauce sera claire et transparente. Servir en même temps que le jus du rôti.

4

POUR LE GIBIER A PLUME. — **12. Sauce au pain (recette américaine).**

2 pleines tasses à thé de mie de pain rassis. Un litre de lait. Un petit oignon. 2 cuillerées à bouche de beurre. Sel, poivre et muscade.

Mettre sur le feu le lait à bouillir avec l'oignon coupé en tranches. Lorsque le lait bout, retirer l'oignon, ajouter assez de mie de pain pour faire une sauce épaisse. Tourner, ajouter le beurre (une cuillère), le sel, le poivre, la muscade. Mettre le reste de la mie de pain émiettée dans une sauteuse avec une cuillère de beurre. Faire dorer en remuant tout le temps avec une fourchette. Assaisonner avec du sel et un grain de paprika. Servir la mie grillée sur le plat avec le gibier et la sauce dans la saucière.

POUR LE POISSON. — **13. Sauce hollandaise.**

3 jaunes d'œufs. Une cuillerée à bouche de farine. 200 grammes de beurre. 3 cuillerées à bouche d'eau froide. Un jus de citron. Sel, muscade.

Mettre dans une petite casserole les jaunes d'œufs crus, la farine, sel, une pointe de muscade et 50 grammes de beurre. Délayer avec l'eau froide. Mettre sur le feu, remuer avec la cuillère en bois jusqu'au moment où doit commencer l'ébullition. A ce moment, la sauce doit être lisse. Retirer sur le côté du feu ou dans le bain-marie, laisser tomber par petits morceaux le reste du beurre sans cesser de tourner. Dès que la sauce a pris la consistance d'une forte bouillie, ajouter le jus de citron et servir. Avec cette sauce, le poisson s'accompagne de pommes de terre cuites à la vapeur, pelées et laissées entières.

POUR POISSONS GRILLÉS. — **14. Sauce au homard** (recette américaine).

Un petit homard. Une cuillerée à bouche de beurre. Une cuillerée à bouche de farine. 2 grands verres d'eau bouillante. Sel et paprika. Une cuillerée à bouche d'huile d'olive.

Le homard étant cuit, les chairs seront sorties et coupées en petits morceaux, l'intérieur de la tête sera écrasé avec un peu d'huile. D'autre part, on aura préparé une sauce blanche un peu relevée avec le beurre manié de farine, mouillé avec l'eau bouillante et assaisonné de sel et de paprika. Après le premier bouillon, ajouter les dés de homard et l'intérieur de la tête. Mélanger et faire cuire un quart d'heure.

15. Sauce mousseline.

2 grandes cuillerées à bouche de beurre très frais. La moitié d'un verre de crème douce très fraîche. 2 jaunes d'œufs. 2 cuillerées à bouche de vinaigre. Sel et poivre.

Fouetter la crème, puis prendre une petite casserole légère, y mettre le vinaigre, le faire bouillir doucement, à découvert, jusqu'à ce qu'il n'en reste plus que le quart. Mettre le beurre dans une tasse sur le fourneau, pour le faire fondre sans trop le chauffer. Pendant ce temps, retirer la casserole au vinaigre du feu, y mettre une cuillère à bouche de la crème fouettée, puis les jaunes d'œufs soigneusement débarrassés de leur germe. Avec un petit fouet à sauces, mélanger. Les œufs étant bien délayés y verser le beurre fondu, pas trop chaud, en travaillant toujours avec le fouet. Saler et poivrer. Au moment de servir, poser la petite casserole dans une casserole plus grande pleine d'eau bouillante et qu'on aura retirée du feu. Fouetter le mélange, toujours hors du feu, jusqu'à ce qu'il ait pris la

consistance d'une crème épaisse. Mélanger le reste de la crème sans cesser de fouetter. La sauce devient alors de plus en plus légère et mousseuse. Ne pas cesser de battre jusqu'à ce que, dans son bain-marie, elle se soit tout à fait réchauffée. Passer de l'eau bouillante dans la saucière, l'essuyer soigneusement et rapidement et y verser la sauce.

16. Sauce crème verte.

2 cuillerées à bouche de beurre. Une cuillerée à bouche de farine. 2 jaunes d'œufs. Un jus de citron. Un verre de crème fraîche. Jus d'épinards, sel, poivre.

Passer au feu dans une casserole et sans prendre couleur le beurre, la farine, le jus de citron, sel, poivre ; bien battre sur le feu. Délayer les jaunes d'œufs avec la crème, verdir avec du jus d'épinards obtenu en lavant, pilant et pressant dans un linge humide une poignée d'épinards.

Terminer en ajoutant ce mélange à la sauce. Chauffer sans laisser bouillir.

POUR LES LÉGUMES, POUR LES ŒUFS. — **17. Sauce blanche d'oignons.**

Oignons. 2 cuillerées à bouche de beurre. Une cuillerée à bouche de farine. 2 verres de lait. Sel, poivre, muscade.

Couper en tranches minces beaucoup d'oignons, les mettre dans une casserole avec le beurre, couvrir soigneusement. Faire cuire à petit feu en remuant de temps en temps jusqu'à ce que les oignons soient à peu près en purée. Il faut éviter qu'ils jaunissent. S'ils semblaient trop secs, il faudrait y mettre quelques cuillerées d'eau chaude. Lorsqu'ils sont parfaitement cuits, ajouter la farine, bien tourner, mouiller avec le lait. Ajouter le sel, le poivre et un soupçon de muscade râpée. Cette sauce doit rester complètement blanche.

POUR LES PUDDINGS. — **18. Sauce au rhum.**

150 grammes de sucre en morceaux. Trois quarts de verre d'eau. Un quart de verre de rhum. Un zeste d'orange.

Mettre le sucre dans une petite casserole avec l'eau. Faire fondre sur le feu. Laisser bouillir tout doucement dix minutes à découvert. Ajouter le rhum une seconde avant de retirer du feu, ainsi que le zeste. Retirer tout de suite du feu et couvrir en tenant au chaud jusqu'au moment de servir. En enlevant le zeste, faire attention à ne pas prendre du tout de la peau blanche de l'orange qui communiquerait un goût amer à toute la sauce.

19. Sauce aux œufs.

3 jaunes d'œufs. 100 grammes de sucre en poudre. Un demi-verre d'eau. Un quart de verre de rhum.

Dans une casserole à fond rond et d'une contenance de 1 litre et demi, en fer étamé, mettre, un quart d'heure avant de servir, les jaunes d'œufs débarrassés de leurs germes et le sucre en poudre. Mettre d'autre part dans un verre l'eau tiède et le rhum. Avec un petit fouet ou une fourchette, après avoir versé sur les œufs la valeur d'une cuillerée d'eau, les battre pour les délayer en ajoutant peu à peu toute l'eau. Quand les œufs sont bien délayés, poser la casserole sur un feu doux et continuer à fouetter sans interruption de façon à faire mousser le mélange. Il faut arriver à ce qu'il n'y ait plus de liquide dans la casserole, mais seulement une mousse fine et ferme. Poser ensuite la casserole dans un bain-marie non bouillant, seulement chaud et l'y garder jusqu'au moment de servir dans une saucière chaude.

20. Sauce à la groseille.

4 cuillerées à bouche de gelée de groseille. Une cuillerée à bouche de rhum. Un demi-verre d'eau chaude.

Dans une petite casserole, délayer la gelée avec l'eau chaude, chauffer sans faire bouillir. Ajouter le rhum et tenir au chaud jusqu'au moment de servir.

LES VINGT MEILLEURES SAUCES FROIDES

POUR LE BŒUF. — **1. Sauce tartare à la mode de chez nous.**

3 jaunes d'œufs durs. Un verre et demi d'huile d'olive. Une cuillerée à café de vinaigre. Une cuillerée à café de moutarde. Sel, poivre, persil, cerfeuil, estragon hachés.

La faire cinq minutes seulement avant de servir : Passer les jaunes d'œufs au tamis ou dans une passoire fine. Les bien travailler ensuite avec une cuillère de bois pour rendre leur pâte lisse. Ajouter moutarde, sel et poivre. Commencer à verser l'huile goutte à goutte comme pour une mayonnaise. Quand la sauce commence à épaissir, ajouter quelques gouttes de vinaigre, puis continuer à verser l'huile, cette fois en petit filet ininterrompu. Continuer d'ajouter quelques gouttes de vinaigre après chaque 2 cuillerées d'huile. Quand toute l'huile et le vinaigre sont versés, ajouter les herbes hachées.

POUR VIANDES ROTIES FROIDES. — **2. Sauce Franklin.**

Une cuillerée à bouche de fécule d'arrow-root. Une cuillerée à café de moutarde. 3 jaunes d'œufs. Huile d'olive, sel, poivre, échalotes hachées.

Délayer l'arrow-root dans un verre d'eau froide, mettre sur le feu et tourner jusqu'à consistance

de bouillie. Retirer du feu, laisser un peu refroidir. Ajouter le sel, le poivre, la moutarde et les jaunes d'œufs. Battre le tout jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. Ajouter alors l'huile comme si l'on faisait une mayonnaise, mettre les échalotes très finement hachées, en dernier lieu.

3. Sauce au raifort.

Une cuillerée à bouche de moutarde. Une cuillerée à bouche de vinaigre. 5 cuillerées à bouche de raifort râpé. Une pincée de sucre en poudre. Une pincée de sel. 250 grammes de mie de pain trempée dans du lait. Un verre et demi de crème fraîche.

Mettre dans la saucière la moutarde, le vinaigre, le raifort, le sucre, le sel ; mouiller avec la crème, bien tourner ; ajouter la mie de pain bien trempée et bien égouttée.

4. Sauce Minnie.

Une tasse à thé de gelée de viande. Une tasse à thé d'huile d'olive. Une cuillerée à bouche de vinaigre. Quelques gouttes de jus de citron. Sel et poivre de Cayenne.

Faire chauffer la gelée juste assez pour qu'elle devienne liquide ; dès qu'elle est refroidie, mais encore liquide, s'en servir à la place de jaunes d'œufs pour faire une mayonnaise. Dès que la sauce commence à se lier, la poser et l'achever sur de la glace. Quand elle est terminée en recouvrir la viande froide ou le poisson froid et tenir le plat préparé sur la glace jusqu'au moment de servir.

5. Sauce mousseuse.

2 jaunes d'œufs. 2 verres d'huile d'olive. Un verre de crème fouettée. Un demi-citron. Sel et poivre blanc.

Mélanger les jaunes d'œufs, le sel, le poivre ; les fouetter avec un petit fouet en versant une partie de l'huile goutte à goutte, comme pour la

mayonnaise. Dès que la sauce est liée et devient consistante, ajouter quelques gouttes de jus de citron. A partir de ce moment laisser couler l'huile en filet non interrompu. Quand toute l'huile est incorporée, ajouter le reste du jus de citron sans toutefois éclaircir trop la sauce qui doit rester épaisse. Juste au moment de servir incorporer la crème fouettée en neige.

POUR LE MOUTON ET LE PORC FROIDS. — **6. Sauce à la ravigote froide.**

Jus de rôti de mouton. 3 jaunes d'œufs. Cerfeuil, estragon, pimprenelle, ciboulettes, échalotes. Sel, poivre de Cayenne.

Délayer les jaunes d'œufs avec la quantité de jus de rôti de mouton froid nécessaire à la sauce. Y ajouter le cerfeuil, l'estragon, la pimprenelle, les ciboulettes, les échalotes préalablement blanchis à l'eau bouillante, puis rafraîchis à l'eau froide et soigneusement hachés très fin ou bien pilés au mortier. Sel, poivre.

7. Sauce magique.

4 cuillerées à bouche de crème fraîche. 4 cuillerées à bouche d'huile d'olive. 3 cuillerées à bouche de vinaigre de vin. Une cuilleére à café de moutarde. Sel, poivre.

Mélanger tous les ingrédients ensemble et les battre à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que la sauce ait pris l'aspect d'une belle crème fouettée.

POUR LE VEAU ET LA VOLAILLE FROIDS. — **8. Sauce Chantilly.**

Une grande cuillerée à bouche de beurre. 4 cuillerées à bouche de vinaigre de vin. Une demi-cuillerée à thé de moutarde forte. 2 jaunes d'œufs. Un demi-litre de crème fraîche épaisse. Sel.

Mêler ensemble dans un bol, le beurre, le vinaigre, le sel et la moutarde. Placer le bol dans une cas-

serole d'eau bouillante sur le fourneau ; remuer la mixture avec soin jusqu'à ce qu'elle soit chaude ; ne pas laisser bouillir. Lorsqu'elle est chaude, ajouter les jaunes d'œufs bien battus et tourner la sauce jusqu'à ce qu'elle épaississe. Ajouter alors la crème, bien mélanger, retirer de la casserole d'eau bouillante et laisser refroidir complètement.

9. Mayonnaise du Presbytère.

Une demi-gousse d'ail. Un jaune d'œuf. Huile d'olive. 3 cuil lerées à bouche de câpres. Sel.

Ecraser l'ail dans un mortier ; l'ajouter au jaune d'œuf dans un bol, mettre le sel et tourner en versant l'huile goutte à goutte. Surtout ne pas verser trop vite, ni trop à la fois, sans cela la sauce tournerait. Mettre l'huile nécessaire à la quantité de sauce qu'on veut obtenir. Quand la sauce est terminée, la mettre dans la saucière et y mêler les câpres écrasés.

10. Mayonnaise blanche.

Un jaune d'œuf. Huile d'olive. Sel. Un demi-jus de citron. Un blanc d'œuf battu en neige.

Mettre dans un bol le jaune d'œuf et le sel, verser l'huile goutte à goutte et en tournant jusqu'à quantité de sauce voulue. Quand la sauce est bien prise, y ajouter le jus de citron, puis y incorporer le blanc d'œuf battu en neige très ferme.

11. Mayonnaise verte.

Une poignée d'épinards. Persil, estragon, ciboulette. Un jaune d'œuf. Huile d'olive. Sel.

Faire blanchir à l'eau bouillante les épinards, persil, estragon, ciboulette ; les rafraîchir à l'eau

froide, bien les égoutter, les mettre dans un mortier et les piler. Ajouter le jus qui en résulte à une sauce mayonnaise faite comme précédemment en mettant le jaune d'œuf dans un bol avec le sel et en versant goutte à goutte, lentement, en tournant toujours, la quantité d'huile nécessaire à la sauce qui doit être épaisse et bien prise. Le jus d'herbe sera incorporé goutte à goutte aussi, et en plusieurs fois au cours de la confection de la sauce.

POUR VOLAILLES FROIDES. — **12. Sauce Maria.**

Une cuillerée à bouche de farine. Un quart de litre de jus de cuisson de la volaille. Un demi-quart de bon beurre. Une cuillerée à bouche de crème fraîche. Une cuillerée à café de jus de citron. 2 jaunes d'œufs. Poivre.

Faire fondre dans une petite casserole une cuillerée à bouche de beurre, y mettre la farine et la mélanger avec le beurre sans laisser roussir. Mouiller avec le jus bouillant en mélangeant bien avec un fouet à sauce, retirer du feu mais tenir au chaud sur le coin du fourneau. Mettre dans un bol, les jaunes d'œufs, le jus de citron, le poivre, la crème et une cuillère à bouche de beurre. Bien mêler le tout, ajouter trois ou quatre cuillerées de la sauce qui est dans la casserole en tournant toujours. Quand le mélange est bien lisse, le verser dans la casserole où se trouve le reste du jus, bien mélanger, puis laisser bouillir cinq minutes en remuant doucement avec une cuillère de bois. Passer ensuite la sauce à travers une étamine et la laisser refroidir en tournant toujours. Quand elle est à moitié froide, y incorporer le reste du beurre divisé en petites noisettes. Remuer jusqu'à parfait amalgame. La sauce doit avoir la consistance et la couleur d'une crème à la vanille.

Pour s'en servir, attendre qu'elle ne soit plus que tiède, pas encore prise, mais suffisamment épaisse pour ne pas couler ; avec une cuillerée en arroser les morceaux à glacer. Mettre au frais.

13. Sauce Salmigondis.

Un ou deux foies d'oie ou de canard. Jus de la pièce rôtie. 3 cuillerées à bouche d'huile d'olive. Le jus d'un citron. Sel, poivre de Cayenne.

Ecraser le ou les foies avec une fourchette dans le jus. Ajouter l'huile, le jus de citron, le sel, le poivre. Bien battre le tout et verser dans la saucière.

POUR GIBIER A PLUME. — **14. Sauce chaud-froid Nemrod.**

Parures de gibier à plume. 2 petits verres de vin de Madère sec. 2 verres de bon bouillon. Une cuillerée à bouche de beurre. Une cuillerée à bouche de farine. Sel, poivre de Cayenne. 2 cuillerées à bouche de gelée de viande.

Mettre dans une casserole toutes les parures des gibiers qui ont été découpés après avoir été rôtis. Ajouter le vin de Madère, mettre sur feu doux, faire réduire le vin de Madère. Mouiller avec deux verres de bon bouillon ou le jus des pièces rôties, couvrir et laisser cuire à petit feu pendant une heure. D'autre part, avec le beurre et la farine, faire un roux mouillé avec un verre de bouillon et bien assaisonné de sel et poivre. Ajouter le jus fait avec les parures et le vin de Madère et mettre à réduire sur feu doux après avoir bien dégraissé ce qui est essentiel. Quand la sauce entièrement dégraissée est bien réduite, ajouter la gelée de viande. Retirer du feu, faire froidir et quand la sauce commence à être un peu consistante, en masquer chaque morceau, puis mettre au frais.

POUR LÉGUMES ET ŒUFS. — 15. **Sauce frou-frou.**

3 cuillerées à bouche de beurre. 2 cuillerées à bouche de farine. Un verre et demi de lait. Un demi-verre de crème fraîche. Sel, muscade râpée. Un verre et demi de gelée de viande. 4 jaunes d'œufs durs.

Faire un roux blanc avec le beurre et la farine, avoir soin de ne pas laisser roussir ; le mouiller petit à petit, pour ne pas faire de grumeaux avec le lait bouillant, ajouter le sel et la moutarde, remuer jusqu'à ébullition et laisser cuire tout doucement pendant trente-cinq minutes. Au bout de ce temps passer la sauce à l'étamine, puis la remettre dans la casserole sur feu vif en la remuant sans la quitter avec une cuillère de bois jusqu'à ce qu'elle soit devenue très épaisse. A ce moment, y ajouter en trois fois, à une minute d'intervalle, la crème d'abord, puis en cinq ou six fois la gelée de viande qui aura été faite la veille. Remuer tout le temps de cette opération. Retirer du feu. Mettre les jaunes d'œufs durs en purée, travailler un instant cette purée à la cuillère de bois pour la bien lisser, la délayer petit à petit avec quelques cuillerées de sauce ; verser ce mélange dans la casserole et bien tourner. Laisser refroidir en tournant de temps en temps pour éviter qu'une peau se forme à la surface, puis, après avoir mis la sauce sur les œufs, tenir le plat au frais pendant une heure.

POUR POISSONS AU BLEU. — 16. **Sauce Florimond.**

2 verres d'huile. 2 cuillerées à bouche de vinaigre. 6 échalotes. 5 anchois salés. 7 jaunes d'œufs durs. 2 cuillerées à bouche de câpres, persil, cerfeuil, estragon, ciboulettes, sel, poivre.

Laver et essuyer les anchois, retirer les filets, les mettre dans un mortier avec les échalotes grossièrement hachées, les câpres pressés à l'avance dans

un coin de torchon, le persil, le cerfeuil, l'estragon et les ciboulettes. Broyer le tout avec le pilon jusqu'à en faire une pâte homogène. Ajouter les jaunes d'œufs durs, puis mettre le tout dans une terrine avec le sel et une forte pincée de poivre. Délayer cette pâte avec l'huile, en la versant en très petit filet. Ajouter le vinaigre à intervalles quand la sauce s'épaissit trop. Il ne faut la préparer qu'au moment de servir.

17. Sauce rémoulade.

Un jaune d'œuf cru. 2 jaunes d'œufs durs. Une cuillerée à bouche de moutarde. Sel, poivre. Une cuillerée à bouche de vinaigre. Un verre d'huile d'olive.

Bien écraser les jaunes d'œufs durs, les mélanger avec le jaune cru, la moutarde, le sel, le poivre. Incorporer un verre d'huile en procédant comme pour la mayonnaise. Ajouter le vinaigre à la fin.

18. Sauce Gribiche.

2 verres d'huile d'olive. 4 cuillerées à bouche de vinaigre. 4 œufs durs. Une cuillerée à café de moutarde. Une cuillerée à bouche de persil. Cerfeuil et estragon mélangés et hachés finement. Une cuillerée à bouche de câpres. 2 cornichons. Sel et poivre.

Oter les jaunes des œufs durs, les broyer en pâte, y ajouter le sel, pas mal de poivre et la moutarde. Bien délayer avec l'huile et le vinaigre. Ajouter les câpres et les cornichons hachés finement, la cuillerée d'herbes et les blancs d'œufs durs coupés en tout petits dés.

La sauce peut être préparée à l'avance et tenue au frais. Il n'y aura qu'à la remuer avant de servir.

Pour napper des poissons. — **19. Sauce aux écrevisses.**

13 écrevisses. Un quart de litre d'huile d'olive. 100 grammes de beurre fin. 3 jaunes d'œufs. Jus de demi-citron. Une cuillerée à café de farine de moutarde. Sel, poivre de Cayenne.

Décortiquer les queues des écrevisses (1). Mettre les coffres et les parures dans le mortier, les broyer au pilon en tournant longtemps ; ajouter le beurre et piler toujours en broyant encore un bon moment. Passer ce beurre au tamis de crin. D'autre part, faire une mayonnaise en mettant dans une terrine la farine de moutarde délayée avec une cuillerée de jus des écrevisses, ajouter les jaunes d'œufs crus. Mélanger avec le fouet et ajouter l'huile goutte à goutte en tournant toujours comme pour la mayonnaise. Lorsque l'huile est à moitié incorporée, mettre le jus de citron, le sel, le poivre, puis continuer l'huile jusqu'à la fin. Ajouter aussitôt le beurre d'écrevisse qui ne doit pas être figé et mettre la sauce au frais.

20. Sauce rochelaise.

2 verres du court-bouillon des poissons. 50 grammes de beurre. 5 échalotes. 2 jaunes d'œufs crus. 2 cuillerées à bouche de crème fraîche épaisse. Sel po vre.

Mettre dans une petite casserole gros comme une noix de beurre et les échalotes épluchées et coupées en petits morceaux, pas hachées. Mettre la casserole sur un feu doux et laisser dorer pendant dix minutes. Le beurre ne doit pas noircir non plus que les échalotes mais seulement dorer. Verser alors dans la casserole l'eau de cuisson des poissons qui devra être un court-bouillon composé d'eau dans

(1) Qui auront été cuites au préalable dans un court-bouillon relevé. Si la sauce doit accompagner un poisson froid, en napper le poisson sitôt qu'elle est terminée.

laquelle on aura mis un verre de vin blanc pour un verre d'eau, persil, thym, laurier et poivre en grains. Faire bouillir la sauce jusqu'à ce que le liquide ait réduit de moitié, puis la retirer du feu. Casser alors dans un bol 2 jaunes d'œufs très frais, les délayer avec la crème puis verser successivement dans le bol 2 ou 3 cuillerées de court-bouillon chaud, en remuant bien afin de lier le tout. Jeter cette liaison dans la casserole hors du feu en tournant vivement avec une cuillère de bois. Quand tout est ajouté, remettre la casserole sur un feu très doux et ne cesser de tourner pendant que la sauce chauffe et s'épaissit jusqu'à ce qu'elle commence à bouillir. La retirer immédiatement du feu, tourner encore pendant une ou deux minutes ; ajouter à ce moment seulement tout le reste du beurre en tournant pour le bien faire fondre et le mélanger, mettre le sel et le poivre ; passer tout de suite la sauce à la passoire très fine, napper les poissons dressés dans un plat et mettre au frais, si possible sur la glace.

LES HORS-D'ŒUVRE

LES VINGT MEILLEURS HORS-D'ŒUVRE CHAUDS

UTILISATION DES RESTES DE VIANDES. — **1. Rôties à l'ancienne.**

Viandes de desserte, rôties de préférence: volailles, veau, bœuf, mouton porc. etc.... Une cuillerée de farine, 20 grammes de beurre. 2 jaunes d'œufs crus. Tart'nes de mie de pain rassis. Sel, poivre, panure et friture.

Prendre telle viande cuite que vous jugerez à propos ; la débarrasser des peaux, tirailles, graisses et nerfs ; la couper en petits dés. Faire un roux avec le beurre et la farine ; mouiller avec deux cuillerées à bouche d'eau chaude, saler et poivrer. Mettre la viande dedans, faire mijoter pendant un quart d'heure. Retirer de la casserole et verser sauce et viande dans un plat creux. Quand ce petit ragoût est froid, y ajouter 2 jaunes d'œufs crus et bien mélanger. Dresser alors cet appareil sur des tartines de mie de pain rôties. Les tartines auront un demi-centimètre d'épaisseur et seront grandes comme la moitié de la main. Unir le dessus avec la lame d'un couteau trempée dans de l'œuf, paner et faire frire de belle couleur. Servir avec une sauce tomate.

2. Petits artichauts grillés.

10 petits artichauts tout jeunes. Un verre de vinaigre. Un verre d'huile. Un demi-quart de câpres.

Il faut que les artichauts soient tout petits, gros comme un œuf. Couper le bout des feuilles. Ouvrir les artichauts en les coupant par leur moitié en longueur. Enlever le cœur avec un couteau. Tremper les artichauts tout de suite dans le vinaigre, les égoutter et les tremper ensuite dans l'huile. Les faire griller à la poêle dans un peu d'huile bouillante et servir en même temps qu'une sauce vinaigrette aux câpres.

3. Pain frit.

12 tartines de pain de ménage. 6 cuillerées à bouche d'huile. 2 œufs entiers. Sel, poivre, friture.

Faire griller les tartines dans la poêle avec quelques cuillerées d'huile bien chaude. Les sortir quand elles ont pris couleur ; les tremper dans les œufs battus et salés. Faire frire à nouveau mais à grande friture bien chaude. Les pains frits sont plus délicats lorsque les tartines ne sont coupées que dans la mie de pain rassis et sans croûte. Les faire petites. On peut accompagner de sauce tomate et servir comme petite entrée.

4. Friands au maigre.

Pour la farce : 2 anchois dessalés. 2 jaunes d'œufs durs. Une cuillerée à bouche d'huile d'olive. Une pointe de Cayenne. Une cuillerée de persil haché.

Pour la pâte : 250 grammes de farine de froment. 250 grammes de beurre. Un quart de verre d'eau tiède salée.

Faire une pâte feuilletée ; l'étendre et la couper en carrés ayant 10 centimètres de côté et un centimètre d'épaisseur. Sur un des côtés de ces carrés déposer un peu de la farce suivante : piler les jaunes

d'œufs durs avec les filets des anchois ; lier avec l'huile d'olive, relever avec le poivre de Cayenne et le persil haché.

Rouler les carrés sur eux-mêmes afin qu'ils aient l'aspect de petits manchons ; faire cuire à four chaud et servir de suite. Peut se servir froid.

5. Pissaladière de Nice. (Cuisine provençale.)

Pour la garniture : 500 grammes d'oignons. Un demi-quart d'huile. Un verre d'eau. 8 anchois. Un quart d'olives noires.
Pour la pâte : 250 grammes de farine de froment. 125 grammes de beurre. 75 gramme de saindoux. Un quart de verre d'eau tiède salée.

Couper en rondelles très minces les oignons, les faire fondre et dorer dans une casserole en terre avec l'huile et l'eau. Par ailleurs, laver et enlever les arêtes des anchois ; hacher les anchois et les mêler aux oignons. Faire la pâte à tarte ; en garnir une tourtière après avoir étendu la pâte à l'épaisseur d'un demi-centimètre. La recouvrir avec la farce d'oignons, disposer dessus les olives noires, arroser avec un peu d'huile et mettre au four chaud jusqu'à cuisson de la pâte. Se mange chaud ou froid.

6. Huîtres gratinées.

Huîtres. Huile d'olive. Poivre. Persil Echalotes. Ancho s. Un jus de citron.

Retirer les huîtres des coquilles, les faire blanchir dans leur eau. Dès qu'on voit les bords du coquillage se rétracter, les retirer, car autrement les huîtres durciraient. Les égoutter et les disposer sur un plat allant au feu avec quelques cuillerées d'huile d'olive, du poivre, du persil, des échalotes et des anchois finement hachés. Mettre au four, et, au moment de servir exprimer sur les huîtres bien chaudes un jus de citron.

7. Huîtres grillées.

Huîtres. Beurre. Persil. Epices.

Prendre de grosses huîtres et les retirer de leurs coquilles. Après avoir placé sur chacune d'elles un petit morceau de beurre manié de persil haché et d'épices : sel, poivre de Cayenne, paprika, les disposer sur un gril serré. Dès qu'elles se contractent les dresser sur un plat chaud et les servir.

8. Huîtres sautées.

Huîtres, 4 douzaines. 125 grammes de beurre. 4 échalotes hachées. 4 branches de persil haché. 125 grammes de champignons hachés. Une cuillerée à bouche de farine. Un verre de vin blanc. Un verre d'eau des huîtres. Poivre.

Mettre dans une casserole sauteuse le beurre, les échalotes, le persil et les champignons. Ajouter la farine et la faire roussir. Mouiller avec le vin blanc et l'eau des huîtres. Poivrer, laisser réduire d'un tiers. Mettre les huîtres dans cette préparation. Après un premier bouillon, verser sur un plat chaud et servir de suite.

9. Beignets d'huîtres.

Huîtres, 4 douzaines. 250 grammes de farine. Eau d'huîtres. Une cuillerée à bouche d'huile d'olive. Un citron coupé en quartiers.

Retirer les huîtres des coquilles et les tremper l'une après l'autre dans une pâte à frire faite avec de la farine délayée dans de l'eau jusqu'à consistance de crème pas trop épaisse. L'eau des huîtres étant salée, il ne faut pas ajouter de sel. Quand la pâte ayant atteint la consistance voulue sera bien lisse et sans grumeaux, on y ajoutera une cuillerée à bouche d'huile d'olive. Puis l'on trempera les huîtres

et on les jettera aussitôt dans une friture bien chaude. Les fritures d'huile sont les meilleures et les plus légères. Quand chaque beignet sera doré, le retirer, l'égoutter et le mettre sur un plat chaud où on les dressera tous en pyramide. Servir garni de quartiers de citron.

10. Coquilles d'huîtres à la Mornay.

Huîtres, 3 douzaines. Un demi-litre de lait. 3 cuillerées à bouche de farine de froment. 125 grammes de fromage de gruyère râpé. 40 grammes de beurre. Poivre. Muscade râpée, une pincée.

Préparer une béchamelle un peu épaisse avec la farine, le beurre et le lait. Quand elle est cuite et sans grumeaux y mettre les huîtres préalablement blanchies dans leur eau. Ajouter le fromage râpé, le poivre et la muscade. Garnir de cette préparation, à raison de 4 huîtres par coquille, de petites coquilles Saint-Jacques ou de très grandes coquilles d'huîtres. Parsemer de chapelure et faire prendre couleur au four. Peut servir de petite entrée.

11. Bouchées aux huîtres.

Huîtres, 3 douzaines. Un demi-litre de lait. 3 cuillerées à bouche de farine de froment. 40 grammes de beurre. 2 œufs battus. Mie de pain émiettée. Poivre.

Retirer les coquilles, mettre les huîtres dans une casserole avec leur eau ; leur donner juste un bouillon, les égoutter et les mettre dans une sauce à la Béchamel un peu épaisse faite avec le beurre, la farine, le lait et le poivre. Verser dans un plat creux, laisser refroidir. Former de petites croquettes rondes ou allongées. Les passer à l'œuf battu, à la mie de pain rassis émiettée et les faire frire à grande friture d'huile et de belle couleur. Dresser en buisson sur une serviette.

12. Brochettes d'huîtres (recette américaine).

Huîtres, 3 douzaines. 250 grammes de lard gras ou de « bacon ». Un citron.

Retirer les coquilles, faire faire un bouillon aux huîtres avec leur eau ; les retirer, les égoutter. les sécher. Entourer chacune d'elles d'une très mince couche de lard gras ou de « bacon » qui est du lard entrelardé gras et maigre ; enfiler les huîtres ainsi préparées sur une très mince brochette de bois à raison de quatre ou six par brochette. Au moment de servir mettre les brochettes au four dans un grand plat ; les laisser juste le temps qu'elles se dorent et se recroquevillent un peu. Les enlever, les égoutter et les servir de suite avec le citron coupé en quartiers.

13. Huîtres frites (recette américaine).

Huîtres, 4 douzaines. 2 œufs entiers. Un quart de lait. Chapelure, poivre et sel.

Faire cuire les huîtres comme il est dit précédemment : les rouler bien égouttées dans de la chapelure, puis dans les œufs bien battus avec le lait, poivré et salé ; puis rouler de nouveau dans la chapelure. Placer les huîtres dans une corbeille en fil de fer, puis plonger la corbeille dans la friture bouillante. Dès qu'elles sont dorées, égoutter et servir.

14.. Toasts aux huîtres (recette américaine).

Huîtres, 3 douzaines. 125 grammes de beurre. 12 petites tartines de pain grillé. Eau des huîtres. Persil haché.

Faire fondre le beurre. Faire cuire les huîtres dans leur eau. Les égoutter, les sécher, les tremper dans le beurre fondu. Chauffer et huiler un gril ; poser les huîtres dessus. Griller des deux côtés

pendant quelques minutes sur feu vif. Faire griller les tartines ; poser sur chacune trois huîtres après avoir arrosé les tartines grillées avec l'eau de la cuisson des huîtres de façon à ce qu'elles en soient imbibées. Poser les toasts sur plat chaud et verser dessus un peu de sauce maître d'hôtel faite avec le reste du beurre fondu et du persil haché.

15. Huîtres au four (recette américaine).

Huîtres, 2 douzaines. Un demi-litre de petits cubes de mie de pain. Un décilitre de lait. 60 grammes de beurre. Sel, poivre.

Egoutter, laver, puis égoutter à nouveau les huîtres sorties de leurs coquilles. Passer au four, pour le durcir et le sécher, la valeur d'un demi-litre de petits cubes de mie de pain. Placer une couche de ces cubes au fond d'un plat allant au feu, poser dessus une couche d'huîtres, ajouter sel, poivre et demi-cuillerée de beurre partagée en petits morceaux. Mettre une autre couche de pain, puis d'huîtres. Finir par une couche de pain. Recouvrir de petits morceaux de beurre, arroser avec le demi-verre de lait. Cuire à four vif pendant vingt minutes.

16. Escargots à la Bourguignonne.

50 gros escargots de vignes. Un verre de vinaigre. Une poignée de gros sel. 2 poignées de cendres de bois bien tamisées. 10 échalotes hachées. 12 champignons hachés. Une demi-gousse d'ail. Fines herbes. Sel, poivre, muscade râpée. 125 grammes de beurre frais.

Si l'on ramasse soi-même les escargots, il faut les laisser jeûner 7 à 8 jours ; si on les achète au marché il n'y a pas lieu de le faire. Les laver à plusieurs eaux en ayant soin de passer le doigt dans la coquille pour bien retirer le liquide visqueux ; ajouter

dans l'eau, le vinaigre et le sel. Les mettre ensuite dans une casserole avec de l'eau et un sachet contenant les cendres de bois. Après une demi-heure de cuisson, égoutter les escargots et les sortir des coquilles avec une grosse aiguille. Les laver de nouveau à l'eau tiède. Préparer et hacher les échalotes et les champignons, les passer légèrement au beurre ainsi que l'ail haché et les fines herbes hachées également. Ajouter sel, poivre, une pincée de muscade râpée. Laisser refroidir ; manier le tout avec le beurre qui doit être de première qualité et très frais. Mettre dans les coquilles vides une petite quantité de ce mélange, y remettre les escargots et les couvrir de nouveau avec cette pâte. Couvrir d'un peu de panure et faire cuire au four pendant quelques minutes.

17. Escargots à la Provençale.

50 escargots de vignes. 3 cuillerées d'huile d'olive. Une poignée de fines herbes. 4 oignons hachés. Une cuillerée à bouche de farine de froment. Une tasse de bouillon. 5 noix pilées. 100 grammes de jambon haché cuit. 3 anchois hachés. Une cuillerée de vinaigre. Un échaudé frisé (facultatif). 3 jaunes d'œufs.

Mettre sur le feu une casserole dans laquelle on versera l'huile, les fines herbes, les oignons, sel et poivre. Délayer dans le tout la farine. Laisser roussir, mouiller avec le bouillon ; ajouter les noix, le jambon, les anchois, le vinaigre et l'échaudé.

D'autre part, faire bouillir de l'eau à gros bouillons, y jeter les escargots avec une petite pincée de sel. Ils sont cuits quand on peut les retirer facilement de la coquille avec une aiguille, mais il faut les y laisser. Il faut compter environ une heure de cuisson. Mettre alors les escargots avec leurs coquilles dans la sauce qui mijotera sur le feu ; les

y laisser pendant un quart d'heure. Au bout de ce temps, porter à plus grande ébullition, retirer la casserole du feu et faire une liaison avec les jaunes d'œufs. Il est bien entendu que l'escargot doit rester dans sa coquille. Servir très chaud.

18. Escargots à la Charentaise.

50 escargots. 100 grammes de jambon moitié gras, moitié maigre. 4 échalotes hachées. 3 gousses d'ail hachées. Persil et fines herbes hachées. Sel, poivre.

Les escargots doivent avoir jeûné pendant un mois. Les nettoyer en les raclant et en les faisant tremper pendant un quart d'heure dans de l'eau salée et vinaigrée ; percer chacun d'eux avec un poinçon pour qu'il ne rejette pas le hachis quand on les mettra sur le feu. Hacher le jambon, y ajouter tous les ingrédients. Bien bourrer chaque coquille avec ce hachis. Faire cuire sur le gril à trous à feu vif. Temps de cuisson : un quart d'heure.

19. Sardines en beignets.

20 sardines à l'huile moyennes et sans arêtes. 4 cuillerées à bouche de farine. Une cuillerée d'huile d'olive. Eau, sel, persil en branches, friture.

Faire une pâte à frire avec la farine, l'eau et l'huile. Y plonger les sardines à l'huile l'une après l'autre et les jeter immédiatement dans une grande friture d'huile bouillante. Les retirer quand elles ont pris couleur, les égoutter, les dresser en buisson avec une couronne de persil frit.

20. Friture d'oignons.

250 grammes de gros oignons doux. Farine. Sel. Friture d'huile.

Il faut choisir de gros oignons dont la saveur ne soit pas trop âcre. Enlever les pellicules dures, essuyer les oignons puis les couper en très minces

rondelles. Défaire ces rondelles sans les briser, les passer légèrement dans la farine et les jeter dans la friture bouillante. Dès qu'elles sont dorées et croustillantes, les égoutter, les dresser sur le plat, saupoudrer de gros sel et servir de suite.

LES VINGT MEILLEURS HORS-D'ŒUVRE FROIDS, GRAS

1. Boudin campagne.

Faire cuire le boudin dans un plat à rôtir avec de la graisse pour qu'il y puisse baigner à la hauteur d'un centimètre. Mettre au four après l'avoir coupé par morceaux ; l'arroser comme un rôti. Après cuisson, retirer le boudin de la graisse, l'égoutter et le servir froid dans des raviers, avec accompagnement de pickles et de moutarde.

2. Tranches de mortadelle.

Se trouve de préférence chez les marchands italiens. Faire couper les tranches très fines. Servir en ravier avec accompagnement de beurre frais.

3. Saucissons.

Tous les saucissons coupés en fines rondelles, mis dans des raviers ou dans un compartiment des plats à hors-d'œuvre. Servir avec accompagnement de beurre frais. Se trouvent chez les charcutiers.

4. Langues.

Langue fourrée, langue à l'écarlate : en tranches minces servies dans un ravier avec coquilles de

beurre frais. Il est préférable de les acheter toutes cuites chez les charcutiers.

5. Rillettes à la mode de Tours.

Un kilo 500 de gras de porc. Un kilo de maigre. 75 grammes de sel. 3 clous de girofle. Une feuille de laurier. Poivre, épices.

Hacher le tout en morceaux de la grosseur d'une noisette ; faire cuire quatre à cinq heures dans une marmite à feu vif après avoir ajouté tous les ingrédients. Tourner de temps à autre avec la cuiller de bois, afin d'empêcher que la viande ne s'attache au fond. Passer à la grosse passoire pour faire égoutter. Hacher ensuite très menu et verser dans des pots de grès. Verser de la graisse de la cuisson dans chaque pot en remuant ; couvrir les pots de papier d'étain, puis d'un papier ficelé.

CUISINE LOCALE. — **6. Rillettes à la mode du Mans.**

Un kilo 500 de gras de porc. Un kilo 500 de maigre. Couennes et os de porc. 100 grammes gros sel gris. Poivre, épices, laurier.

Désosser et enlever les couennes. Couper par petits morceaux de 2 ou 3 centimètres. Mettre le tout : viande, gras, os et couennes dans un vase de fonte de fer : cocotte, marmite ou chaudron. Le tout doit remplir le vase aux deux tiers, pas plus. Répandre le sel dans le vase, sur les viandes ; ajouter le poivre, les épices, le laurier et un peu d'eau froide à raison de 1 décilitre pour 5 kilos de viande.

Faire partir à grand feu en retournant souvent la viande à l'aide d'une fourchette à long manche. A partir du moment où, la graisse fondue la viande baigne dedans, il faut diminuer le feu. Au bout de deux heures, il suffit que l'ébullition se fasse à petits bouillons et d'une façon continue. Il faut remuer très souvent pour que la viande ne prenne

pas au fond. Il faut compter six heures de cuisson en tout. Pendant la dernière heure, retirer les os et les couennes. Vers la dernière demi-heure, retirer la valeur d'un bon pot de graisse que l'on maintiendra tiède et qui servira à couvrir les pots de rillettes. La cuisson terminée, retirer du feu, écraser à l'aide d'une cuiller ou d'un pilon de bois les gros morceaux de maigre ; puis prendre des vases de grès ou de faïence vernissée dont l'intérieur soit bien sec, ce qui est très important. Au besoin faire chauffer les pots pour les assécher et les remplir avec les rillettes chaudes, viandes et graisse jusqu'à 2 centimètres du bord. Au fur et à mesure qu'en refroidissant la graisse figera, la mélanger au maigre à l'aide d'une fourchette, puis bien lisser le dessus du pot. Les rillettes étant prises, répandre sur la surface des pots quelques cuillerées de la graisse de réserve tenue tiède, une couche de 7 millimètres à 1 centimètre suffit. Couvrir comme un pot à confiture quand les rillettes sont bien prises et refroidies. Tenir dans un endroit sec.

7. Rillettes de lapin.

Un kilo de viande de lapin. Un kilo lard gras. Couenne de lard et os du lapin. 60 grammes gros sel gris, poivre, épice, laurier. Un décilitre de cognac.

Même procédé que pour la recette précédente.

8. Rillettes de bœuf.

2 kilos de bœuf bouilli dans le pot-au-feu. Le même poids de panne de porc coupée en dés, que de gras de bœuf. Sel, thym, laurier, poivre.

Il faut choisir un morceau de pot-au-feu gras et maigre. Quand le bouillon est fait, retirer soigneusement le gras du maigre, peser ce gras et y

ajouter le même poids de panne de porc coupée en petits dés. Mettre gras et panne dans une cocotte de fonte et couvrir d'eau. Effiler par-dessus le bœuf bouilli, assaisonner, mettre le thym et le laurier. Couvrir avec le couvercle de la cocotte et laisser cuire très doucement pendant deux heures. Ensuite, avec une fourchette, bien mélanger le tout de façon à obtenir une sorte de pâte fine et homogène. Verser dans des pots à rillettes, en grès de préférence, et laisser refroidir. Si on veut conserver ces rillettes on coulera dessus un centimètre de bonne graisse chaude. Laisser refroidir et couvrir comme toutes les rillettes.

9. Rillettes d'oie à la Tourangelle.

Une oie de 3 kilos, plumée. Un kilo 500 maigre de porc. 500 gr. panne de porc. 60 grammes gros sel, persil, laurier, poivre.

Désosser et retirer la peau de l'oie ; réduire oie, porc et panne en fin hachis. Assaisonner. Mettre le tout dans une cocotte de fonte, tourner pendant deux heures et demie ; mettre en pots de grès et laisser doucement refroidir. Pour garder ces rillettes très savoureuses, couvrir d'un centimètre de bonne graisse fondue.

10. Rillons de Virginie.

Un kilo de lard de poitrine ou bien un kilo d'oie. 30 grammes de gros sel.

Couper les viandes : poitrine de porc ou cuisses d'oie en petits morceaux avec leur graisse. Les mettre dans une cocotte de fonte et faire fondre la graisse lentement en remuant souvent. A mi-cuisson ajouter le sel. Quand toute la graisse est bien fondue, retirer les morceaux, les égoutter et les mettre dans un plat où ils achèveront de froidir. Servir en ravier.

11. Rillots de Touraine.

Un kilo de lard de poitrine. Un kilo de graisse des intestins du porc. 60 grammes gros sel.

Comme ci-dessus, couper les rillots (rillots ou rillons suivant les localités) en morceaux de la dimension et de la grosseur du pouce, les faire fondre très lentement sur feu très doux ; remuer tout le temps, ne saler que vers la fin. Quand les rillots sont cuits, les retirer de la marmite, puis faire bouillir la graisse qui reste dans celle-ci en activant le feu et replonger un à un les rillots dans la graisse bouillante en les piquant au bout d'une fourchette. Les retirer aussitôt plongés et les déposer en pyramide sur des assiettes. Servir tels quels, froids.

12. Cervelas à l'ail.

Un kilo viande de porc grasse et maigre. 35 grammes de sel fin. Poivre, 4 épices, 4 gousses d'ail haché. Un gros boyau de porc.

Hacher finement la viande et les divers ingrédients ; bien mêler le tout et l'assaisonner. Manier jusqu'à liaison parfaite. Entourer dans un gros boyau de porc et ficeler. Suspendre comme l'andouille dans une cheminée où l'on ne brûlera pas de charbon pendant cinq mois. Faire cuire dans la soupe aux choux et servir froid coupé en rondelles comme le saucisson.

13. Confits d'oie berrichons.

Les 4 membres d'une jeune oie, rillettes.

Quand on fait des rillettes suivant une des recettes précédentes, ajouter dedans dès le début de la cuisson les 2 ailes et les 2 cuisses d'une jeune oie n'ayant pas plus d'un an. Vers la cinquième

heure de cuisson (rillettes du Mans ou de Tours) retirer les morceaux d'oie sur une assiette, faire une incision le long des os pour les détacher de la chair. Ranger les morceaux de viande dans un pot de grès, les couvrir d'une épaisse couche de graisse et couvrir les pots de papier. Servir coupés en filets.

14. Andouilles de Vire.

Les intestins d'un porc fraîchement tué. 500 grammes de sel gris, poivre en grains. 6 carottes coupées en quartiers. 6 échalotes. 2 feuilles de laurier. 3 poireaux. Persil. Un gros intestin de bœuf d'un mètre de long.

Vider les intestins, y passer une grande quantité d'eau fraîche, les fendre, les gratter et les brosser à l'eau claire, puis à l'eau chaude, rincer de nouveau à l'eau froide.

Faire tremper douze heures les intestins ainsi nettoyés dans de l'eau fraîche, puis les mettre dans un pot en grès avec le sel, les légumes coupés en morceaux et tous les ingrédients. Après avoir ajouté de l'eau saturée de sel pour faire de la saumure dans la proportion de 11 parties de sel pour 100 parties d'eau pure, laisser ainsi pendant 20 jours.

Se procurer un intestin de bœuf ; le nettoyer sans le fendre : ce sera l'enveloppe de l'andouille. Prendre un fil de fer pour enfiler les intestins de porc coupés à peu près d'égale longueur (environ 90 centimètres) et les passer dans l'intestin de bœuf que l'on ficellera ensuite aux deux bouts. Suspendre l'andouille ainsi préparée dans une cheminée où l'on ne brûlera pas de charbon et laisser l'andouille se durcir, ce qui demande cinq à six mois.

Au bout de ce temps, la mettre pendant douze heures à tremper dans de l'eau fraîche, la bander

fortement d'un bout jusqu'à l'autre dans une bande de vieux linge, propre bien entendu ; la mettre dans une cocotte et la faire cuire à l'eau pendant douze à quatorze heures. Placer ensuite au frais et ne pas couper avant complet refroidissement. On trouve d'excellentes andouilles toutes faites dans les bonnes charcuteries ; servir comme hors-d'œuvre froid, coupée en morceaux de la dimension de petits morceaux de boudin. Accompagner de beurre frais.

15. Terrine de foie gras truffé (recette du Périgord).

Un beau foie gras d'oie. 60 grammes de viande de filet de porc. 125 grammes jambon salé gras et maigre. Un morceau de panne de porc frais. 8 à 10 truffes. Sel, poivre.

Peler la moitié des truffes et les enfoncer dans le foie bien blanc, de place en place. Garder le foie ainsi préparé jusqu'au lendemain. Au moment de le faire cuire préparer une farce avec la viande de filet de porc finement hachée, gros comme un œuf de foie gras et les pelures de truffes ainsi que ce qui reste de truffes, tout cela très bien haché et amalgamé de façon à ce que la farce soit molle, onctueuse et à consistance de pâte. Prendre une terrine à pâté, garnir l'intérieur avec la panne de porc en laissant déborder à l'extérieur le surplus du morceau. Mettre une petite couche de farce au fond, saupoudrer légèrement de sel et de poivre, poser dessus la moitié du foie truffé, égaliser la surface en la pressant un peu, mettre dessus la moitié du jambon coupé en très fines tranches, sel et poivre ; puis encore une couche de farce. Sel et poivre. L'autre moitié du foie truffé légèrement poivré et salé ; enfin, le reste du jambon en petites tranches minces. Rabattre la panne qui

déborde autour de la terrine, bien en recouvrir la surface du pâté. Cuire au bain-marie à feu doux pendant quatre heures.

16. Terrine à l'Alsacienne.

Un beau foie de 750 grammes environ. Un quart de truffes. Un quart de chair à saucisse truffée. 2 échalotes. Persil. Un œuf entier. Une cuillerée à potage de bon cognac. 4 bardes de lard. Une vessie de porc. Sel, poivre.

Laver et brosser les truffes, les peler ; hacher cette pelure avec le persil et les échalotes. Mêler ce hachis à la chair truffée avec l'œuf, le cognac, le sel, le poivre. Garnir le fond de la terrine et les côtés avec 3 bardes de lard. Mettre du hachis dans le fond et sur les côtés, puis poser le foie auquel on aura enlevé sa peau. Le foie se met par gros morceau, on pique les truffes dedans, on comble les vides par de petits bouts de foie. Mettre sel et poivre. Lorsque la terrine est bien pleine, ajouter le reste du hachis puis une petite barde de lard sur le dessus. Mettre le couvercle recouvert d'une vessie et faire cuire au bain-marie sur le fourneau pendant quatre heures. Lorsque le pâté est cuit, enlever vessie et couvercle et le presser avec un poids de 1 kilogr. posé sur une petite planchette. Le lendemain, après avoir enlevé le poids, faire un peu chauffer la graisse qui a coulé sur le plat et la remettre liquide sur le dessus de la terrine. Laisser froidir et rassir.

17. Jambon de Tonneins.

2 ou 3 couennes de porc. 4 livres de jambon cru et frais. 4 gousses d'ail. Sel, poivre, épices, clous de girofle.

Mettre les couennes au fond d'une marmite de terre avec sel, poivre, épices. Placer dessus le jambon piqué de 2 gousses d'ail. Saupoudrer cette

viande de sel, poivre, épices. Ajouter quelques clous de girofle, 2 gousses d'ail et un quart de litre d'eau froide. Couvrir le vase et mettre au four pendant trois ou quatre heures. Servir froid coupé en tranches fines.

18. Chanfaina (cuisine espagnole).

500 grammes de foie de porc. 3 cuillerées d'huile d'olive. 4 oignons. 3 feuilles de menthe et 3 branches de persil, hachés menu. Un piment de la Jamaïque. 3 clous de girofle. Quelques grains de cumin. Un peu de cannelle. Du gros poivre. 3 brins de safran.

Faire revenir ensemble à l'huile tous les ingrédients.

Faire cuire à l'eau avec du sel, le foie de porc coupé en dés. Passer les ingrédients avec l'huile et y mettre le foie quand il est cuit. Mouiller avec la cuisson du foie, faire faire un bouillon. Ajouter de la mie de pain mêlée avec un peu d'eau et de sel et un peu de chacun des assaisonnements sauf le poivre. Servir froid dans des raviers ou des plats à hors-d'œuvre.

19. Persillade de bœuf.

Bœuf du pot-au-feu. Huile. Vinaigre. Fines herbes hachées, persil, sel, poivre.

Couper le bœuf quand il est froid en dés après avoir soigneusement retiré le gras et les peaux. L'assaisonner comme une salade ordinaire. Y mêler du persil et des fines herbes hachées. Servir dans des raviers.

20. Queue de bœuf.

Une queue de bœuf. 4 carottes. Un oignon. 3 poireaux. 2 navets. Sel, poivre, clous de girofle.

Faire cuire la queue comme un pot-au-feu après l'avoir fait dégorger à l'eau tiède pendant deux

heures et avoir retiré la grosse peau. La couper en tronçons, mettre ces morceaux en pyramide dans le plat à hors-d'œuvre et servir en même temps une sauce rémoulade. On peut les couvrir aussi d'une sauce mayonnaise. La queue doit être cuite de la veille et froide.

LES VINGT MEILLEURS HORS-D'ŒUVRE FROIDS, MAIGRES

1. Olives vertes ou noires.

2. Radis.

Laver les radis, s ils sont petits, soulever la peau en quatre parties autour de la queue pour former comme les pétales d'une fleur autour du radis.

S'ils sont gros, les couper en très fines rondelles sur le ravier sans les peler. Se servent toujours accompagnés de sel et de beurre frais.

3. Salades de tomates, de concombres, de pommes de terre, de betteraves.

Couper les tomates bien mûres en rondelles et les assaisonner de sel, poivre, huile et vinaigre.

Peler les concombres et les émincer dans une assiette, les couvrir de gros sel et les laisser dégorger pendant une heure. Presser pour faire partir l'eau, égoutter et assaisonner d'huile et de vinaigre. Avoir bien soin de ne pas laisser la moindre parcelle de peau qui donnerait de l'amertume. La salade de concombre est meilleure préparée la veille.

La salade de pommes de terre se prépare en faisant cuire les pommes de terre à la vapeur et en les coupant en rondelles après les avoir pelées.

Les assaisonner d'huile, de vinaigre, sel, poivre et oignon cru haché. Même recette pour les betteraves. Toutes ces salades se servent en ravier.

4. Poireaux en surprise.

4 beaux blancs de poireaux. Un jaune d'œuf. Un quart d'huile. Une cuillerée à café de vinaigre. Sel, poivre.

Faire cuire à l'eau bouillante salée la partie blanche de beaux poireaux tendres. Les égoutter, les dresser en pyramide et les dissimuler entièrement sous la sauce mayonnaise faite avec le jaune d'œuf, l'huile, le vinaigre, l'assaisonnement.

Se sert en ravier.

5. Roulettes de concombre.

Un concombre. Une petite boîte de thon mariné à l'huile. Un quart de bon beurre. Fines herbes hachées, sel, poivre.

Peler un joli concombre vert ou blanc. Le blanchir à l'eau bouillante salée, pendant 10 minutes. L'égoutter, le passer à l'eau froide pour le raffermir. Avec une cuiller à café le vider par l'un de ses bouts de toutes les graines. Remplacer ces graines par une pâte faite de thon à l'huile haché et malaxé avec le beurre et les fines herbes. Quand le concombre est bien rempli, ce qui se fait au moyen de la petite cuiller qui a servi à retirer les graines, poser le concombre dans un ravier et le couper en tronçons (ou roulettes) d'environ trois centimètres d'épaisseur. Servir froid bien entendu.

6. Cerneaux frais.

On appelle cerneau la moitié de l'amande de la noix tirée non encore tout à fait mûre de la coque encore verte. On les cueille en septembre, on les épluche, on les casse en deux et on les met à tremper dans du vinaigre avec du poivre et une écha-

lote hachée. Au bout d'une heure on retire l'échalote et l'on sert les cerneaux dans le vinaigre, en ravier.

7. Choux rouges.

Un petit chou rouge. Une pomme moyenne. 5 à 6 noix.

Couper le cœur du chou en lanières très fines, mélanger ces lanières avec une pomme crue émincée et quelques noix épluchées. Assaisonner le tout d'huile, de vinaigre, sel et poivre.

Ou bien : faire blanchir le chou à l'eau bouillante salée, le couper en fines lanières et l'assaisonner comme ci-dessus sans mettre de pommes, ni de noix. Dans les deux cas, servir en ravier.

8. Vrilles de vigne confites.

250 grammes de vrilles. 12 feuilles d'estragon. Un verre et demi de vinaigre. 4 feuilles de cassis.

Hors-d'œuvre d'été qui peut se faire jusqu'à la fin d'août. Cueillir les vrilles de préférence le matin et choisir celles qui sont grosses et tendres. Les mettre immédiatement dans une terrine d'eau fraîche où on les laissera pendant un quart d'heure. Puis les égoutter pour les plonger dans une casserole d'eau bouillante légèrement salée. Tenir cette eau en pleine ébullition pendant quatre à cinq minutes pas plus, puis jeter les vrilles dans une passoire pour les égoutter. Les déposer dans une terrine avec des feuilles d'estragon et un bouquet de feuilles de cassis attachées avec un fil. Couvrir le tout avec du bon vinaigre bouillant et, quand il est bien froid, tenir la terrine au frais pendant trois à quatre jours avant de servir les vrilles. On retirera les feuilles de cassis au bout de quatre jours, mais on laissera les feuilles d'estragon. Servir en ravier.

9. Pickles cornichons.

Prendre de petits cornichons bien brossés et essuyés ; les mettre dans un bocal de vinaigre avec de petits dés de piments verts, de carottes, navets, choux-fleurs et des tiges de choux coupés en rondelles. On peut mettre également de tout petits épis de maïs à peine formés. Ajouter de très petits oignons, de l'estragon, de l'ail. du poivre en grains. Bien boucher le bocal. Les pickles sont bons après 15 jours. Ils sont meilleurs par ce procédé qu'avec le vinaigre chaud.

Servir en ravier.

10. Pickles choux-rouges, haricots verts, tomates vertes, maïs.

On enlèvera des choux-rouges les feuilles les plus grandes, on les essuiera pour qu'elles soient très propres, on les coupera en minces rubans ; on les placera sur un grand tamis, on les couvrira de sel et on les laissera dégorger pendant toute la nuit. Bien les égoutter, les mettre dans des pots de grès et les couvrir de vinaigre bouillant. Laisser refroidir. Couvrir les pots et servir en ravier ou comme accompagnement de viandes froides.

Pour les haricots verts, après les avoir épluchés et avoir bien retiré tous les fils, les blanchir à l'eau bouillante salée, les égoutter, les mettre en pots de grès avec des feuilles d'estragon et verser dessus le vinaigre bouillant.

Les tomates, cueillies petites et encore vertes, seront mises dans un bocal, après avoir été bien essuyées, avec du poivre en grains et des feuilles d'estragon et recouvertes de vinaigre froid. Même

préparation pour les petits concombres qui deviendront ainsi d'excellents cornichons.

Servir en ravier.

Même préparation pour les tout jeunes épis de maïs.

11. Concombres à l'eau salée (cuisine russe).

Un petit baril de bois. 15 litres d'eau. 600 grammes de sel. Une grande cuillerée de bicarbonate de soude. Feuilles de cassis. Raifort émincé.

L'eau doit bouillir quinze minutes avec le sel. A la fin de l'ébullition y ajouter le bicarbonate de soude. Laisser refroidir. Préparer une cinquantaine de petits concombres de la variété dite « concombres de Russie ». Il faut les choisir encore verts, avant qu'ils deviennent jaunes. Ajouter un lit de feuilles de cassis et, si l'on en a, un lit de racines de raifort émincé. Verser l'eau refroidie. L'eau doit recouvrir complètement les concombres d'au moins quatre centimètres. Fermer hermétiquement le baril. Au bout de deux à trois mois, ils commencent à être bons. Servir coupés en quartiers dans des raviers.

12. La Munkaezina (cuisine arabe).

2 oranges. 2 gros oignons. Un quart d'olives noires. Huile d'olive. Sel, paprika.

Peler soigneusement les oranges afin que toute pellicule blanche soit absolument enlevée. Couper les oranges en rondelles et disposer ces rondelles dans un ravier. Etendre dessus un lit léger de rondelles d'oignons coupées très minces. Mettre sur ces deux couches superposées les olives noires, puis répandre sur le tout de la poudre de paprika (poivre rouge) à laquelle on ajoutera quelques pincées de sel.

Arroser modérément avec un peu d'huile d'olive et remuer.

13. Sardines à la Slovaque (cuisine tchèque).

Une boîte de sardines à l'huile. 2 « petits Suisses » (Gervais). Une cuillerée à bouche de grains de cumin ou d'anis vert.

Les sardines seront sans arêtes, on ôtera la peau et on les écrasera, puis pétrira avec les 2 fromages « petits Suisses » et les grains de cumin et d'anis. Faire des petits tas de cette pâte dans un ravier et servir en même temps de minces tartines de pain noir, bis ou grillé.

14. Canapés gascons.

Œufs et laitances de harengs frais ou de tout autre poisson. 100 grammes de beurre frais. Une cuillerée à bouche de moutarde. Petites tartines de mie de pain rassis grillées dans du beurre.

Œufs et laitances cuits au court-bouillon, puis mélangés et écrasés avec le beurre et la moutarde. Etendre ce mélange sur les tartines grillées dans le beurre et servir en ravier ou dans le plat à hors-d'œuvre.

15. Canapés aux anchois, canapés et sandwichs au fromage, aux olives, aux œufs, à la salade, etc.

Prendre de la pâte d'anchois ou des anchois que l'on écrasera dans un mortier. Assaisonner de jus de citron et étendre cette pâte sur de petites tartines de mie de pain grillée et coupée en triangles ou en losanges. Couper en deux, deux anchois, et les placer obliquement en travers du canapé, marquant le point où ils se croisent par une petite pyramide de jaune d'œuf dur écrasé. Le blanc d'œuf sera taillé en forme de pétales qui divergeront du centre de cette pyramide. Servir sur un plateau à hors-d'œuvre.

Couvrir des tranches de mie de pain beurré avec de la moutarde, puis avec une couche de fromage blanc (fromage frais, non cuit), puis avec une couche d'olives hachées mélangées avec de la sauce mayonnaise.

Couper du fromage de gruyère en tranches minces, en mettre une couche sur de petites tartines épaisses de gros pain bis beurré, saupoudrer de sel et de poivre, ajouter de la moutarde.

Une cuillerée à bouche de beurre frais. 2 cuillerées à bouche de fromage râpé. Une cuillerée à sel de sel fin. Une cuillerée à sel de paprika (poivre rouge) et de moutarde en poudre. Une cuillerée à café de pâte d'anchois. Une cuillerée à café de vinaigre.

Faire une pâte unie ; tartiner entre de fines tranches de pain grillé.

Couper des œufs durs en rondelles. Saupoudrer largement de sel et de poivre. Couvrir des tartines de pain de beurre et de persil haché. Disposer les rondelles d'œuf dessus.

Hacher très fin des œufs durs. Mélanger avec une sauce mayonnaise ou avec une sauce béchamel et du persil haché et mettre sur du pain beurré. Si on choisit la béchamel, il faudra laisser le mélange refroidir avant de la tartiner.

Saupoudrer de sel des feuilles tendres et blanches de laitue et les placer entre deux minces tranches de pain beurré.

Couvrir des tartines de pain (mie sans croûte) avec une mayonnaise, puis avec de la laitue ou du cresson hachés.

Hacher fin, ensemble, des blancs de poulet et du céleri en branches. Mélanger avec assaisonnement de salade (huile et vinaigre) ou avec de la sauce mayonnaise et mettre entre de fines tranches de pain.

Hacher du homard, mélanger avec assaisonnement d'huile, vinaigre, sel et poivre. Couper de la laitue en rubans étroits, couvrir des tartines beurrées avec la laitue, puis avec une couche de homard, puis remettre une couche de laitue.

Mélanger des olives hachées avec une sauce mayonnaise, mettre entre deux petites tartines de pain noir.

Passer des pommes de terre cuites à la vapeur ; mélanger cette purée (quelques cuillerées suffisent) avec une tomate pelée et bien mûre, en mettre une couche épaisse relevée de sel et de pas mal de poivre entre deux tartines de mie de pain.

Tous ces canapés et sandwichs se servent sur le plateau à hors-d'œuvre.

16. Pan-bagnia (cuisine niçoise).

Un gros pain de campagne rond et plat. Un demi-litre d'huile d'olive. Anchois, filets de harengs-saurs, tomates en rondelles, olives vertes et noires. Laitue.

Couper le pain par le milieu dans l'épaisseur. Le mettre dans un plat et le recouvrir d'huile. Le laisser mariner une heure. Le sortir, l'égoutter, couvrir toute une moitié avec tous les ingrédients ; recouvrir avec l'autre moitié du pain celle du dessus. Remettre le pain dans un plat avec un poids dessus. Servir le lendemain après l'avoir coupé en morceaux dans le plateau à hors-d'œuvre.

17. Brandade provençale.

Une petite morue de Norvège. Un quart de litre de lait. Un demi-litre d'huile d'olive. Poivre blanc. Le jus d'un citron, persil.

Faire tremper la morue pendant douze ou quinze heures en changeant l'eau plusieurs fois pour la dessaler. Le lendemain la faire blanchir à l'eau bouillante mise sur le coin du fourneau jusqu'à ce que la chair se détache. Mettre ces chairs dans un mortier ou une terrine et piler lentement la morue dont on aura retiré les arêtes et les cartilages mais à laquelle on aura eu soin de laisser sa peau, ce qui donne de la finesse et du velouté à la brandade. On pilera la morue en versant alternativement du lait froid et de l'eau de la cuisson. On pilera en même temps avec le poisson une ou deux gousses d'ail. Ensuite on tournera vivement cette pâte qui doit être épaisse pendant cinq minutes et toujours dans le même sens en faisant couler dedans un filet non interrompu d'huile d'olive. Quand la pâte est bien blanche et bien liée et qu'elle a pris consistance de crème épaisse ou mieux, de fromage à la crème, y ajouter du poivre blanc, le jus d'un citron et du persil finement haché. Si on veut manger la brandade chaude, la faire chauffer au bain-marie juste au moment de servir en la tournant encore avec un peu d'huile et de lait et la garnir de croûtons frits.

18. Ailloli (cuisine provençale).

2 gousses d'ail. Un jaune d'œuf. Un piment. Un quart d'huile d'olive.

Ecraser dans un mortier avec un pilon en buis les gousses d'ail et le piment. Y ajouter le jaune d'œuf bien frais ; tourner lentement le mélange en

faisant couler goutte à goutte l'huile d'olive dessus comme pour faire une sauce mayonnaise. L'ayoli ou « aïoli » est fini quand le mélange est devenu transparent et ferme et que le pilon peut rester planté droit dedans. Pour servir, dresser dans le plat à hors-d'œuvre des cuillerées d'ayoli qui, ainsi déposées, prendront la forme d'un demi-œuf. On les échafaudera en pyramide.

19. Choucroute polonaise (cuisine polonaise).

Choux. Graines de fenouil, de cumin, de genièvre. Sel, vinaigre.

Couper des choux verts en fines lanières ; les mettre dans une terrine et les saupoudrer avec les graines aromatiques. Arroser d'un peu de vinaigre, poser un linge propre sur les choux que l'on aura salés légèrement. Vingt-quatre heures après, servir en ravier avec des filets de poisson froid, cuit au court-bouillon ou marinés (harengs, maquereaux, huîtres marinées, etc.).

20. Melon à l'Orientale.

Un cantaloup moyenne grosseur. Une bouteille de vin de Madère. 3 kilos de glace pilée.

Faire une incision circulaire autour de la queue. Enlever par cette ouverture les pépins et le jus. Remplir la cavité avec le madère. Replacer la partie du melon détachée, enduire le tour de l'ouverture avec du beurre. Envelopper le melon dans une serviette et mettre en pleine glace pendant six heures. Au moment de servir, couper en tranches.

LES POISSONS

LES VINGT MEILLEURES RECETTES DE POISSONS DE MER

1. Le court-bouillon.

Au vin blanc : Un oignon. Une carotte. Bouquet garni. Poivre. 20 grammes de beurre. deux tiers d'eau. Un tiers de vin blanc. 4 grammes de sel par litre de court-bouillon.
Au vinaigre : quatre cinquièmes d'eau. Un cinquième de vinaigre. Mêmes ingrédients que ci-dessus.
Pour poissons délicats : 2 lit. 1/2 d'eau. Un quart de lait. Un quart de citron coupé en tranches. 10 grammes de sel.

Les courts-bouillons servent à communiquer un goût relevé à certains poissons dont on désire garder la chair intacte. Pour la généralité des poissons de mer on préparera le court-bouillon au vinaigre ou au vin blanc : Couper en rondelles l'oignon et la carotte, les passer au beurre, ajouter pas mal de poivre, le bouquet garni ; verser l'eau. le vin blanc ou le vinaigre, ajouter le sel. Les poissons délicats, tels que les soles, barbues, turbots, se feront cuire avec le court-bouillon n° 3. On met le poisson en même temps que le court-bouillon sur le feu. Dès que le court-bouillon arrive à ébullition, retirer la poissonnière sur le coin du fourneau et laisser « pocher » le poisson suivant sa grosseur de 20 à 50 minutes, en tenant la poissonnière couverte.

Tous les poissons au court-bouillon se mangent accompagnés d'une sauce. Ils s'accompagnent aussi de pommes de terre bouillies s'ils sont chauds.

placées en garniture autour ou servies à part en même temps que la sauce. Les poissons au court-bouillon servis froids seront garnis de branches de persil, quartiers d'œufs durs, etc.

Tous les poissons au court-bouillon se servent sur un plat long ou une planche garnis d'une serviette.

BARBUES, TURBOTS. — **2. Filets de barbue à la Desplan.**

Une barbue. 500 grammes de tomates. Une échalote. Un brin de sariette. Un quart de vin blanc sec. 30 grammes de beurre. Sel.

Pour la sauce : Une échalote. Fines herbes. Un verre de vinaigre. 3 jaunes d'œufs. 30 grammes de beurre.

Pour la garniture : 250 grammes champignons frais. 60 grammes de beurre. 2 pommes de terre.

Lever les filets d'une belle barbue, retirer les deux peaux, en couper de belles escalopes et les faire cuire dans une sauteuse avec les tomates coupées en morceaux, le beurre, l'échalote finement hachée, la sariette et le vin blanc. Dès ébullition, couvrir la sauteuse, la retirer sur le coin du fourneau et laisser pocher.

Mettre la tête, les arêtes et les peaux dans une casserole avec un peu d'eau, une carotte, un oignon, faire cuire pendant une heure, puis passer en pressant sur les arêtes afin d'obtenir un fumet que l'on mettra dans une petite casserole où l'on joindra la cuisson des filets et que l'on fera réduire presque à glace.

Dans une autre petite casserole mettre un verre de vinaigre, échalote, fines herbes ; faire réduire presque à sec ; mouiller de trois cuillerées d'eau froide, ajouter les jaunes d'œufs — en dehors du feu —, remettre sur le feu très doux et tourner comme une crème. Ajouter le beurre en petits morceaux

puis la cuisson réduite. Rectifier l'assaisonnement. Dresser les filets sur un plat, les napper de cette sauce sur le dessus du plat dresser une arête de champignons émincés et cuits au beurre. Au moment de servir, ajouter à chaque extrémité du plat une pomme de terre taillée en boule et rissolée dans le beurre.

COLIN. — **3. Colin à l'Espagnole.**

Un kilo de colin. 6 pommes de terre. 125 grammes de riz. Un kilo de tomates. 60 grammes de beurre. Une cuillerée de farine. Sel, poivre, persil haché.

Faire cuire le colin au court-bouillon. Faire cuire les pommes de terre en robe de chambre. Les peler, les couper en rondelles minces et les mettre dans un plat. Ajouter le poisson partagé en morceaux et auquel on aura enlevé la peau. Recouvrir le tout de riz qui aura cuit dans un peu de bouillon ou d'eau pendant vingt-cinq à trente minutes.

D'autre part, peler et couper en quartiers minces les tomates, les faire fondre au beurre, y ajouter un peu du court-bouillon du colin et le beurre manié de farine. Assaisonner ; cuire la sauce en tournant pendant dix minutes pour la lier. Verser cette sauce sur le riz et saupoudrer de persil haché.

4. Escalopes de colin.

Un kilo de colin. 100 grammes de beurre. 4 cuillerées d'huile d'olive. 3 oignons hachés. Un kilo de tomates. Persil haché, pointe d'ail. Sel, poivre. Panure de mie de pain. Un œuf battu.

Pour le rizotto : 125 grammes de riz. 3 oignons hachés. 60 grammes de beurre. Un quart de bouillon. 60 grammes de fromage de gruyère râpé.

Détailler le colin en escalopes de même grosseur. Aplatir les escalopes, les assaisonner de sel et de

poivre, les tremper dans l'œuf battu, puis dans la panure. Au moment de servir les faire cuire au beurre dans la sauteuse en les faisant bien dorer des deux côtés.

Faire cuire doucement — avant les escalopes — les tomates pelées et grossièrement hachées ainsi que les oignons dans moitié huile et moitié beurre. Saler, poivrer, ajouter persil haché, pointe d'ail. Faire fondre dans du beurre de l'oignon haché, y ajouter le riz, mouiller avec le bouillon, cuire pendant vingt minutes. Ajouter reste du beurre et fromage râpé.

Etaler le rizotto en couches régulières au fond d'un plat, mettre les escalopes dessus ; disposer la fondue de tomates autour, arroser le tout avec le beurre de cuisson du poisson brûlant.

EPERLANS. — **5. Eperlans en brochettes.**

26 beaux éperlans. Un quart de lait cru. Farine. 2 œufs battus. Chapelure. 4 petites brochettes de bois ou de métal. Friture d'huile. Sel. Quartiers de citron. Persil frit.

Vider, écailler et laver avec le lait les éperlans. Les passer à la farine, les paner en les passant d'abord à l'œuf battu, puis dans la chapelure. Les embrocher par six ou huit avec les petites broches que l'on enfilera à travers les yeux quatre ou cinq minutes avant de servir. Plonger les brochettes dans une grande poêle de friture d'huile bouillante et n'en mettre que peu à la fois pour que le poisson soit bien croustillant. Servir sur un plat couvert d'une serviette.

Saupoudrer les brochettes de sel fin et garnir avec des branches de persil frit et des quartiers de citron.

FISH CHOWDER. — **6. Fish chowder au bacon** (recette américaine).

500 grammes lard « bacon ». 500 grammes gros poisson (colin, cabillaud, grondin, etc...). 500 grammes pommes de terre. 250 grammes oignons. Sel, poivre, clous de girofle.

Couper en tranches minces le bacon, le faire frire ; nettoyer, vider, laver, couper le poisson en morceaux. Mettre par couches dans un plat allant au feu, d'abord du bacon, puis les morceaux de poisson, les pommes de terre crues, pelées et coupées en rondelles minces, les oignons également pelés et coupés en rondelles. Ajouter, sel, poivre, deux clous de girofle et un demi-verre d'eau. Couvrir et faire cuire à l'étouffée. Servir dans le même plat en même temps qu'une assiette garnie de tartines minces de pain grillé et beurré recouvert de poivre et de sel.

MAQUEREAU. — **7. Maquereaux en bourris.**

3 maquereaux. Sel et laurier.

Faire bouillir les maquereaux après les avoir vidés, lavés, essuyés dans de l'eau froide que l'on portera à ébullition et qui contiendra du sel et des feuilles de laurier-sauce. Retirer les maquereaux quand ils sont cuits, les mettre sur un plat et verser dessus une sauce rémoulade (voir sauces) délayée avec un peu d'eau qui a servi à faire cuire le poisson. Se sert froid.

MERLANS. — **8. Filets de merlans à la friture.**

3 beaux merlans. Persil haché, jus de citron, sel, poivre. Farine, eau et une cuillerée d'huile.

Lever les filets de merlans et en détacher la peau en glissant dessous la lame d'un couteau bien à plat. Partager en longueur les filets en deux ; les faire mariner pendant une heure avec le persil

haché, le jus de citron, sel et poivre. Faire une pâte à frire en délayant la farine avec de l'eau jusqu'à consistance de créme, ajouter la cuillerée d'huile et du sel. Tremper les filets dans cette pâte, faire frire à grande friture d'huile. Servir sur plat garni d'une serviette, avec à part, dans une saucière, une sauce tomate.

9. Merlans à la mie.

3 beaux merlans. Farine. Un œuf battu. 60 grammes de beurre. Une cuillerée à bouche d'huile. Mie de pain rassis émiettée.

Enlever les filets crus, les aplatir, saler, fariner. Les tremper dans l'œuf battu avec l'huile, les paner avec la mie de pain. Les mettre dans un plat allant au four en les saupoudrant de mie de pain trempée dans le reste des œufs. Beurrer le plat. Cuire au four vingt minutes.

MORUE. — **10. Morue à la Royale.**

500 grammes filets de morue. 2 cuillerées à bouche de vinaigre. 20 cuillerées à bouche d'eau. Poivre en grains, persil, ciboules. Une petite gousse d'ail. Un oignon. 2 clous de girofle. 125 gr. de farine. Un quart de lait. 2 jaunes d'œufs. 60 grammes de fromage de gruyère râpé.

Faire dessaler les filets de morue puis les faire cuire en les mettant à l'eau froide et en laissant sur le feu jusqu'au moment de l'ébullition ; faire pocher ensuite sur le coin du fourneau, couvert, pendant une heure. Retirer la morue et la faire égoutter et refroidir sur une serviette. Préparer une marinade avec l'eau, le vinaigre, le poivre, persil, ciboules finement hachés, la gousse d'ail fendue en quatre, l'oignon coupé en rondelles et les clous de girofle. Défaire la morue en feuillets en retirant soigneusement peaux et arêtes. Mettre ces feuillets dans un plat creux et verser dessus

la marinade. Deux heures après les retirer avec soin en enlevant les débris de la marinade ; les poser sur un torchon propre et sec pour les égoutter de nouveau. Préparer une pâte à beignets assez épaisse au moyen de la farine, du lait, des jaunes d'œufs, du fromage râpé. Saler la pâte. Y tremper les feuillets de morue comme des beignets. Battre les blancs des œufs — mais pas en neige — y passer les beignets et faire frire à grande friture. Quand ils sont bien dorés, égoutter, servir sur un plat garni d'une serviette avec, à part dans la saucière, une sauce aux œufs (voir sauces).

11. Morue à l'Ancienne.

Carottes, navets, pommes de terre, petits pois, haricots verts etc..., 500 grammes de morue. Un quart de lait cru. 60 grammes de beurre. Farine.

Apprêter une jardinière de toutes sortes de légumes cuits à l'eau salée, taillés en dés avant la cuisson ou en filets. Egoutter une fois cuits et liés avec du beurre, sel et poivre. Tailler la morue après l'avoir fait dessaler, mais crue, en aiguillettes de la grosseur du petit doigt, mais plus longues. Les tremper dans le lait, puis dans la farine ; les jeter dans une friture d'huile brûlante et pas trop à la fois pour qu'elles soient bien croustillantes. Les égoutter et les dresser autour de la jardinière.

12. Morue aux haricots.

500 grammes de morue. 60 grammes de beurre. 4 cuillerées à bouche d'huile d'olive. 2 oignons. 4 gousses d'ail. Bouquet garni. Poivre. Sel suivant besoin. Persil haché. 4 croûtons dorés. 500 grammes de haricots secs.

Faire cuire les haricots avec peu de sel, dans le cas où la morue ne serait pas assez dessalée. Ces

haricots devront cuire dans très peu d'eau parce que leur jus devra servir à la sauce de la morue. Mettre la morue dessalée à l'eau froide. Lorsque l'eau aura donné un bouillon retirer la morue. Enlever les arêtes, laisser la peau, mettre la morue en menus morceaux. Pendant que la morue blanchit, commencer à préparer la sauce : mettre dans une casserole le beurre, l'huile ; laisser chauffer. Quand c'est bien bouillant, y jeter les oignons hachés fins, l'ail bien écrasé. Laisser frire sans laisser prendre de couleur. Mouiller avec cinq ou six cuillerées de l'eau des haricots ; écraser dans une passoire deux cuillerées des haricots qui épaissiront la sauce ; mettre le bouquet et du poivre. Jeter la morue préparée dans la sauce. Ajouter quatre ou cinq cuillerées des haricots cuits. Faire bouillir pendant un quart d'heure, rectifier l'assaisonnement en goûtant. Au moment de servir, jeter dans la sauce un peu de persil haché.

Faire frire quatre ou cinq croûtons bien dorés ; les placer sur un plat très chaud, poser dessus la morue et verser la sauce sur le tout.

13. Morue à la Provençale.

500 grammes de morue. Beaucoup d'échalotes. Ail, persil, oignons. 2 citrons. 2 cuillerées d'huile. 30 grammes de beurre. Chapelure. Poivre.

La morue étant cuite et égouttée, la dresser dans un plat allant au four entre deux épais lits de persil, ail, oignons, échalotes hachés, tranches de citron sans peau, poivre, huile, beurre. Couvrir de chapelure, mettre quelques petites noisettes de beurre sur le dessus. Mettre au four pendant une heure.

Servir dans le plat.

LOTTE, CONGRE, ESTURGEON, ETC. — **14. Poisson à la Russe.**

500 grammes de gros poisson ferme. 60 grammes de beurre. 2 cuillerées d'huile. Oignons, carottes. Un verre d'eau. Un verre de vinaigre. Sel, poivre, clous de girofle. Feuilles de laurier.

Couper le poisson cru en tranches ; les faire revenir à la poêle avec le beurre, l'huile, les oignons et les carottes coupés en rondelles. Quand les oignons sont dorés, mettre dans la poêle le verre d'eau et le vinaigre, ainsi que toutes les épices en assez grande quantité. Laisser cuire pendant un quart d'heure. Disposer les tranches — qui doivent demeurer entières — dans un plat ; les recouvrir avec la sauce passée à travers la passoire dite « Chinois » et servir froid le lendemain.

MERLAN, GRONDIN, DORADE. — **15. Pudding de poisson.**

500 grammes de gros poisson. 100 grammes de pain. Un quart de lait. 100 grammes de beurre. 3 jaunes d'œufs. 3 blancs battus en neige. Chapelure. Sel, poivre.

Après avoir fait bouillir le poisson au court-bouillon l'avoir paré puis coupé en petits dés, le mélanger avec le pain émietté, trempé dans le lait et finalement pilé au mortier avec le beurre et les jaunes d'œufs. Le mélange opéré, l'amalgamer avec les blancs battus en neige et en remplir aux trois quarts un moule largement beurré (moule à charlottes) et saupoudré de chapelure. Mettre dans un bain-marie et faire cuire au four. Servir démoulé sur une serviette dans un plat avec, à part dans la saucière, soit une sauce blanche, soit une sauce tomate ou une sauce crevette. On rendra le plat plus fin en ajoutant au mélange des lamelles de truffes ou de champignons.

SOLE. — **16. Sole Plougrescaut.**

Une sole. Pommes de terre coupées en rondelles. 100 grammes de beurre. Un demi-verre de vin blanc. Un quart d'eau. Sel, poivre, fines herbes. Chapelure.

Prendre un plat allant au feu, le beurrer, mettre au fond un lit de pommes de terre coupées en rondelles très minces. Y poser la sole, la recouvrir d'un autre lit de rondelles de pommes de terre, mettre le beurre en petits morceaux, le vin blanc, l'eau, le sel, le poivre, les fines herbes hachées. Recouvrir de chapelure ; parsemer de petits morceaux de beurre. Faire cuire au four. Servir dans le plat.

17. Filets de soles Saint-Rémy.

Une belle sole. Un quart de vin blanc. 2 cuillerées de jus de viande. 2 oignons. Romarin, basilic, thym, persil. Un poireau. 4 tomates. Une cuillerée à café de safran en poudre. 60 grammes de beurre. 3 cuillerées de crème fraîche épaisse. Sel, poivre.

Lever les filets de sole crus. Faire un fumet avec les débris, arêtes, peaux, le vin blanc, le jus, les oignons, condiments, poireau et les tomates coupées en morceaux. Passer au tamis, ajouter le safran. Plier les filets en deux, les ranger dans un plat allant au feu, les arroser avec le fumet et les pocher au four après les avoir couvert d'un papier beurré. Introduire dans le fumet la crème qui doit être épaisse et faire réduire jusqu'à ce que cela devienne onctueux. Au moment de servir, dresser les filets sur un plat et les napper avec la cuisson à laquelle on aura ajouté au dernier moment une bonne sauce hollandaise finie au beurre de homard (voir crustacés). Le beurre de homard est facultatif mais rend le plat plus de cérémonie. Dans ce cas, on garnira le tour du plat avec de petites escalopes de homard.

SOLES ET LIMANDES. — **18. Soles ou soles-limandes à la Normande.**

Une belle sole ou une grosse limande. 160 grammes de beurre. 30 belles moules. Un verre de vin blanc. 2 cuillerées de crème fraîche. Sel, poivre.

Poser le poisson sur un plat avec du beurre et du sel. Ajouter le vin blanc et mettre au four pendant trente minutes environ. Arroser de temps en temps avec la sauce. Tenir ensuite chaud au bain-marie. Egoutter toute la cuisson dans une sauteuse et faire réduire à feu vif. Retirer alors la casserole sur le côté et y introduire de petits morceaux de beurre en remuant avec un fouet jusqu'à ce que la sauce soit suffisante. Pendant ce temps, faire ouvrir les moules dans une casserole. Les ranger autour du poisson, sur un plat, passer au four pour réchauffer, puis verser la sauce dessus après y avoir mêlé la crème fraîche. On peut augmenter ce poisson avec toutes sortes de garnitures : huîtres pochées, éperlans frits, écrevisses, champignons emplis de queues de crevettes, etc., etc.

TOUS POISSONS. — **19. Coquilles de poisson.**

Même quantité de poisson que de mie de pain trempée dans du lait. Pour 300 grammes de farce. 100 grammes de pommes de terre écrasées et pilées ou de béchamel épaisse. 60 grammes de fromage de gruyère râpé. 100 grammes de beurre. Un demi-litre de lait. 3 cuillerées à bouche de farine. Sel, poivre, muscade râpée. Chapelure.

Mêler ensemble la chair de poisson débarrassée des peaux et arêtes et la mie de pain trempée. Les mélanger soit à de la purée de pommes de terre soit à une bonne béchamel un peu épaisse, faite avec le beurre, la farine, le lait, sel, poivre, muscade et fromage râpé. Beurrer des coquilles Saint-Jacques, les remplir de ce mélange, saupoudrer de chapelure,

verser un peu de beurre fondu sur chaque coquille. Mettre au four et faire prendre couleur.

C'est une des meilleures façons d'apprêter les restes de poisson.

THON. — **20. Thon à la Bordelaise.**

Une tranche de thon frais. 60 grammes de beurre. 2 cuillerées à bouche d'huile d'olive. Un gros oignon émincé. 2 échalotes en rondelles. 5 tomates pelées coupées en quatre. Un demi-verre de vin blanc. Un demi-verre de jus de viande. 125 gr. de champignons. Persil haché, sel, poivre.

Faire revenir une belle tranche de thon frais dans une sauteuse avec le beurre, l'huile, l'oignon, les échalotes. Quand le thon a pris couleur, ajouter les tomates, le vin blanc, le jus de viande, l'assaisonnement. Couvrir la casserole et faire braiser pendant une demi-heure. Faire réduire ensuite la cuisson toute seule, y ajouter des champignons hachés et cuits au beurre. Verser cette sauce sur le thon tenu au chaud et saupoudrer de persil haché.

LES VINGT MEILLEURES RECETTES DE POISSONS DE RIVIÈRE

ANGUILLES. — **1. Anguille à la broche.**

Une grosse anguille, 125 grammes de lard. Huile, sel, laurier, oignons, persil, croûtons de mie de pain rassis. 100 grammes de beurre. Un attelet.

Prendre une grosse anguille dépouillée. Pour la dépouiller, la faire légèrement griller jusqu'à ce que la peau se crispe, attacher la tête avec une ficelle, faire une incision autour du cou, tirer la peau de la tête à la queue. Vider l'anguille, l'ébarber avec des ciseaux, couper la tête et le bout de la queue.

La détailler en tronçons d'environ 15 centimètres ; la piquer de lard coupé fin, sur le dos. Mettre les tronçons à mariner pendant trois heures avec de l'huile, du sel, du laurier, des oignons et du persil en branches. Retirer de la marinade, enfiler les tronçons par le travers dans un attelet de bois en les séparant par des morceaux de mie de pain de même grandeur et de l'épaisseur d'un centimètre et demi. Poser l'attelet sur un plat à rôtir et mettre au four. Arroser avec son jus pendant la cuisson. Servir avec une sauce poivrade ou rémoulade (voir sauces) dans la saucière.

2. Anguille à la minute.

Une anguille. 100 grammes de beurre. Sel. persil.

La préparer en tronçons ; les faire cuire un quart d'heure à l'eau bouillante salée. La dresser sur une maître d'hôtel faite de beurre fondu avec une garniture de pommes de terre frites mise tout autour.

BRÈMES. — **3. Brème à la Lorraine.**

Une grosse brème. 100 grammes de beurre. Pommes de terre. Champignons. Pain. Crème fraîche, persil, sel, poivre, fines herbes.

Prendre un plat allant au four et assez large, mettre du beurre à rissoler dedans ; couvrir le fond du plat avec de fines tranches de pommes de terre ; y ajouter des champignons tout frais et à peine ouverts (cèpes, champignons de couche ou champignons rosés, etc.). Mettre aussi des croûtons de mie de pain larges comme la moitié d'une petite main et couverts de beurre. Laisser se dorer légèrement le tout, au four. Pendant ce temps, écailler, vider et ébarber le poisson. Emplir l'intérieur de ses flancs avec des champignons hachés

et de fines herbes liés d'une cuillerée de crème fraîche. Mettre quelques branches de persil sur les croûtons ; poser dessus la brème remplie de champignons. Faire cuire pendant trente minutes à bon four. Au moment de servir, arroser le poisson avec un peu de crème. Servir dans le même plat.

BROCHETS. — **4. Brochet à l'Italienne.**

Un brochet de 1 kilo 500. 500 grammes de nouilles. 100 grammes de beurre. 125 grammes de fromage de gruyère râpé. Sel, poivre. 250 grammes de farine.

Mettre à cuire dans l'eau bouillante salée les nouilles (il ne faut pas employer de nouilles aux œufs). Quand elles ont gonflé et sont aux trois quarts cuites, les retirer, les rafraîchir à l'eau froide et les égoutter sur un tamis. Faire cuire dans la même eau, transportée dans une poissonnière, un brochet. Quand il est cuit, le retirer, l'écailler et retirer toutes les arêtes. Couper la chair par filets. Prendre un plat long et plat allant au feu. Faire une pâte de tarte avec la farine, un quart de verre d'eau salée et 50 grammes de beurre. Etendre cette pâte et en former un bord autour du plat, l'orner de dessins et la dorer. Placer au fond du plat un lit de beurre et de fromage râpé, un lit de brochet, sel. poivre, un lit de fromage et de nouilles, ainsi de suite. Terminer par un lit de beurre et fromage. Faire cuire au four. Servir dans le plat.

5. Brochet limousin.

Un brochet de 2 kilos. Un paquet de carottes. Une grosse pomme de terre. 150 grammes de beurre, sel.

Le brochet doit être gros ; il doit peser au moins 2 kilos. Le nettoyer, vider, écailler et le rouler dans un papier fort, bien beurré dessus et dedans.

Ficeler. D'autre part, faire cuire dans une casserole un paquet de carottes coupées en très petits dés et une grosse pomme de terre également coupée en dés, avec un quart de bon beurre. Saler et poivrer. Une heure avant de servir placer le poisson ainsi préparé dans un plat en terre pouvant supporter le feu. Disposer dans le plat autour du brochet les carottes et pommes de terre et verser le beurre de cuisson dans le plat, goûter et rectifier l'assaisonnement. Faire cuire doucement et en arrosant de temps en temps avec le jus de la cuisson. Servir dans le même plat après avoir retiré le papier.

6. Brochet piqué.

Un gros brochet. 125 grammes de petits lardons. 2 cuillerées d'huile. 60 grammes de beurre. 2 verres de vin blanc. Un jus de citron. Une cuillerée de farine. Sel, poivre.

Que le brochet soit gros et long ; après l'avoir nettoyé, vidé, lavé, écaillé, le barder avec les lardons ; le rouler dans un papier huilé ; le mettre au four dans un plat à rôtir. Arroser pendant la cuisson avec du beurre fondu, du vin blanc et un jus de citron. Saler, poivrer. Au moment de servir, préparer une sauce dans une petite casserole avec de la farine, du beurre et le jus de la cuisson. Faire faire un bouillon et servir en saucière. Le brochet sera servi sur un plat à rôti après avoir été retiré de son papier et repassé un instant au four.

CARPES. — **7. Carpe à la Juive.**

Une grosse carpe vivante. 3 gros oignons. 5 à 6 échalotes. Une poignée de persil. Une gousse d'ail. 4 cuillerées à bouche d'huile. Une cuillerée à bouche de farine. Gingembre et poivre en poudre.

Laver une belle carpe vivante, l'écailler, la vider, la couper en tranches et saler ces tranches qui reste-

ront ainsi quelques heures sans eau. Mettre de côté le sang qui servira pour la sauce et la laitance. Jeter le fiel sans l'écraser. D'autre part, hacher les oignons ; hacher à part les échalotes, ce qui fait deux tas distincts. Faire un troisième tas en hachant ensemble une bonne poignée de persil avec la gousse d'ail. Dans une grande casserole mettre l'huile et la chauffer jusqu'à ce qu'elle fume. Commencer par faire revenir l'oignon ; quelques minutes après, y ajouter l'échalote. Puis, quand le tout commence à prendre couleur, ajouter la farine Faire dorer en remuant avec la cuiller de bois ; quand cela a pris belle couleur brun doré, ajouter assez d'eau pour que le poisson y baigne. Quand l'eau commence à bouillir ajouter le persil, l'ail, le gingembre (une toute petite pincée) et le poivre. Ne pas ajouter de sel, le poisson étant déjà salé. Faire cuire à feu vif et casserole découverte pendant environ une demi-heure. S'il y avait trop de sauce, laisser réduire. Déposer les tranches de carpe sur un plat, les recouvrir de la sauce et mettre en endroit frais.

Se mange froid le lendemain.

8. Carpe à la Briarde.

Une carpe bien vivante. échalotes, gousses d'ail, thym, laurier, persil. 3 cuillerées de vinaigre à l'estragon. 100 grammes de beurre. 3 cuillerées de crème fraîche. 4 jaunes d'œufs. Un bon morceau de mie de pain trempée dans du lait. Fines herbes, sel, poivre.

Vider, laver, écailler la carpe ; la farcir avec un godiveau fait avec la mie de pain trempée dans du lait, 50 grammes de beurre, 2 jaunes d'œufs, fines herbes hachées, sel, poivre. Mettre cuire la carpe ainsi préparée dans un court-bouillon après l'avoir enveloppée dans un linge. Hacher finement les échalotes, ail, thym, laurier, persil. Mettre ce

hachis à réduire dans une casserole avec le vinaigre. Une fois bien réduit, ajouter le reste du beurre par petits morceaux et en tournant à la cuiller de bois ; retirer du feu, lier avec 2 jaunes d'œufs et la crème. Sortir la carpe du court-bouillon, la mettre sur un plat après avoir retiré le linge ; bien l'égoutter et l'arroser avec le contenu de la casserole. Saupoudrer de persil haché ; servir bien chaud.

9. Carpe à la Provençale.

Une carpe. Un demi-litre de vin rouge. 100 grammes de beurre. 2 cuillerées d'huile. Une cuillerée de farine. Une gousse d'ail, sel, poivre. Persil et échalotes.

Après l'avoir préparée, couper la carpe en morceaux, les mettre dans une casserole avec le vin, le beurre manié avec la farine et l'huile. Ajouter sel, poivre, ail, persil, échalotes hachées. Faire cuire à feu vif. Retirer les morceaux ; les mettre dans un plat creux au chaud. Faire réduire la sauce et la verser dessus.

10. Carpe sur canapés.

Une carpe de 2 à 3 kilos. 225 grammes de beurre. Une bouteille de vin blanc. Un bol de crème fraîche. Persil, échalotes, thym, poivre, chapelure, sel, tranches de pain.

Vider, laver, écailler, gratter une grosse carpe ; couper les nageoires au ras de la chair ; ouvrir la bête d'une longue incision depuis l'orifice intestinal jusqu'à la tête, retirer les ouïes. Mettre de côté la laitance ou les œufs. Laver à grande eau l'intérieur du poisson.

Dans un grand plat de terre allant au four que l'on aura au préalable enduit de beurre et de persil haché, poser la carpe bien séchée à l'aide d'un linge propre et doux. Mettre une petite pointe d'échalote dans la tête, du sel et du poivre en abondance

et un petit brin de thym. Couvrir le poisson depuis la tête jusqu'à la queue de grosses noix de beurre. Mettre aussi un peu de beurre dans le ventre et dans la tête. Couvrir le tout de chapelure et mettre le plat au four. Après quelques minutes de cuisson, arroser avec le vin blanc. Disposer alors seulement dans les intervalles vides du plat la laitance ou les œufs. Fermer le four et laisser cuire en surveillant. Préparer autant de tranches de mie de pain rassis qu'il y a de convives. Faire frire dans le beurre. Quand ils seront bien dorés et que la carpe sera cuite, les glisser sous le poisson. Verser sur le tout un grand bol de crème fraîche épaisse. Remettre un instant au four et servir dans le plat.

11. Carpe sauce chasseur.

Une carpe. 2 cuillerées à bouche de beurre. Une cuillerée à bouche de graisse. Un verre de vin blanc. Quenelles. Champignons. Sauce tomate. Chapelure, persil, sel, poivre.

Mettre dans une casserole, ou un plat allant au feu, le beurre et la graisse ; laisser fondre, puis déposer la carpe dedans. Saler, poivrer. Ajouter le vin blanc et couvrir. Laisser mijoter lentement pendant trois quarts d'heure. Ajouter alors des quenelles et des champignons et arroser le tout de sauce tomate. Laisser encore un quart d'heure sur le feu, puis dresser sur un plat et saupoudrer de chapelure et de persil finement haché.

ANGUILLES, BROCHETS, CARPES. — **12. Meurette bourguignonne.**

Une petite anguille. Un petit brochet. Une carpe moyenne. Une bouteille de vieux vin de Bourgogne rouge. Un oignon. Un bouquet de persil. 2 gousses d'ail. 160 grammes de beurre. 2 petits verres d'eau-de-vie. Sel, poivre.

Les poissons doivent être vivants : les vider, les nettoyer, les couper en morceaux.

Faire bouillir le vin dans un chaudron de cuivre sur un feu clair de sarments. Mettre les tronçons de poissons, le persil, l'ail, un gros morceau de beurre, sel et poivre. Ajouter l'eau-de-vie et faire flamber.

Lorsque le poisson est sur le point d'être cuit, le retirer avec une écumoire, lier la sauce avec un morceau de beurre manié de farine, remettre le poisson et achever de cuire en mijotant. Servir dans un plat très chaud après avoir retiré le bouquet et ajouté quelques petits morceaux de beurre hors du feu.

CARPES, TANCHES, ANGUILLES, ETC. — **13. Matelote Pampile.**

Une carpe. Une tanche. Une anguille. 25 petits oignons. Un litre de gros vin bleu ordinaire. Gros bouquet garni. Sel, poivre. Farine. Un demi-verre d'eau-de-vie. Tranches de pain rôties. Œufs durs.

Une bonne matelote doit se faire à feu très vif en moins d'une heure.

La sauce doit être onctueuse mais pas trop épaisse.

Laver, écailler, vider une carpe, une tanche, une anguille encore vivantes. On peut ne pas dépouiller l'anguille de sa peau, mais on enlève les têtes des trois poissons. Ceux-ci étant coupés en morceaux, on roule chaque tronçon abondamment dans la farine. D'autre part, mettre les oignons épluchés et entiers dans un grand chaudron sur un feu de sarments très vif. Faire roussir les oignons dans le beurre, y mettre une cuillerée de farine, mouiller d'un peu d'eau, tourner à la cuiller de bois et surveiller pour que le roux ne prenne pas un goût âcre en brûlant trop. Ajouter ensuite le vin, le sel, le poivre, le bouquet garni qui comportera en abon-

dance du persil, du thym, du laurier et une gousse d'ail.

Lorsque les oignons sont à moitié cuits, on jette dans le chaudron les morceaux de poisson ; puis cinq minutes après, l'eau-de-vie. On met le feu à la sauce. On laisse encore bouillir le tout pendant 20 minutes environ et l'on sert dans un plat creux sur des tartines de pain rôties au four. Garnir le tour du plat avec des moitiés d'œufs durs. On compte un œuf par convive et une tartine. On retirera le bouquet garni avant de mettre la matelote dans le plat. Cette recette est la plus simple et la plus classique. Bien faite et à point, elle devient un mets délicieux et fort apprécié.

14. Matelote vierge.

Une carpe. Une anguille. Un petit brochet. Un litre de vin blanc. Un demi-litre d'eau. Petits oignons. Champignons. 100 grammes de beurre. 4 morceaux de sucre. Poivre, muscade, sel. 3 cuillerées de farine. 3 jaunes d'œufs. Bouquet garni. Croûtons frits, écrevisses.

Vider, laver, écailler, couper en tronçons les poissons. Les mettre dans une grande casserole avec un bouquet garni. Assaisonner et mouiller avec le vin blanc et l'eau. Mettre un morceau de beurre. Faire faire quelques bouillons, retirer du feu. Sauter les oignons et les champignons dans du beurre ; ajouter le sucre, le poivre, un peu de muscade râpée, sel. Ajouter la farine, tourner, mouiller avec le fond de cuisson ; quand la matelote est cuite, dresser le poisson au milieu du plat ; lier la sauce avec des jaunes d'œufs ; rectifier l'assaisonnement. Masquer le poisson avec la sauce. Garnir le plat avec les oignons, les champignons, des croûtons frits et des queues d'écrevisses.

ANGUILLES, BROCHETS, BARBILLONS. — **15. Poissons à la paysanne romagnole.**

Plusieurs poissons. Huile d'olive. Persil haché. Une gousse d'ail. 500 grammes de tomates. Un quart de verre de vin blanc. Sel, poivre.

Vider, écailler, laver les poissons ; les mettre entiers s'ils sont petits, coupés en morceaux s'ils sont gros, dans une casserole où l'on aura fortement fait chauffer de l'huile. Y ajouter le persil haché, l'ail, le sel, le poivre. Couvrir la casserole et laisser mijoter pendant cinq minutes sur feu très doux, en surveillant pour que les poissons n'attachent pas. Au bout de ce temps ajouter les tomates coupées menues, le vin blanc. Couvrir de nouveau la casserole et laisser cuire à feu très doux jusqu'à ce que les tomates soient cuites. Servir très chaud.

TRUITES. — **16. Truites béarnaises.**

Une grosse truite ou plusieurs petites. 250 grammes de beurre. 2 cuillerées d'huile. Persil haché, fines herbes. Une cuillerée de graisse. Sel fin.

Il faut garder les truites vivantes dans un seau d'eau.

Mettre le beurre dans une bassine à friture. Quand il bout, jeter les truites vivantes dedans. Elles se plient en deux, vite les retirer, les poser sur la table sur une serviette. Les truites se déplient. Les mettre immédiatement dans une sauteuse où l'on aura mis à chauffer avec le beurre de la friture, une noisette de beurre, 2 cuillerées d'huile, des herbes et du persil hachés. Sauter une fois les truites et les retirer. Servir sur plat chaud saupoudrées de sel fin, verser le beurre bouillant dessus.

17. Truites flambées.

Truites. Beurre frais. Fines herbes, persil, sel, poivre. Un jus de citron. Vin blanc. 2 verres d'eau-de-vie.

Avec du beurre manié de fines herbes, farcir par les ouïes de belles truites vidées. Ceci fait, les mettre dans une poissonnière et les recouvrir de vin blanc de façon à ce que ce dernier atteigne une hauteur de trois centimètres au-dessus des truites. Ajouter sel et poivre. Quand les truites sont presque cuites, les arroser avec l'eau-de-vie et faire flamber.

Dresser sur un plat très chaud dans lequel on aura mis du beurre manié de persil. Terminer avec un jus de citron. Les truites demandent à être tout juste cuites.

18. Truite saumonée à la Marseillaise.

Une truite d'environ un kilo. 250 grammes de riz. 125 grammes de crevettes roses. 12 oursins. 6 cornets de saumon fumé. 3 truffes.

Vider et nettoyer une grosse truite. La faire pocher dans un court-bouillon un peu relevé, à douce ébullition pendant 50 minutes environ. Laisser refroidir la truite dans sa cuisson. Puis l'égoutter, en retirer la peau de chaque côté, en décorer la partie rosée avec des rondelles ou des motifs découpés de truffes. Faire cuire le riz à l'eau, l'égoutter, en former un socle dans le fond du plat (plat rond et non creux). Disposer la truite dessus, la glacer avec un peu de gelée mi-prise. Planter une rangée de belles crevettes roses sur le milieu du dos de la truite. Napper le tour du plat avec une couche de gelée. Ranger tout autour du socle et en les alternant des oursins de Marseille et des cornets de saumon fumé garnis d'une mousse

d'anchois. Servir ce plat de cérémonie très froid avec une belle sauce mayonnaise dans une saucière.

TANCHES. — **19. Tanches aux fines herbes.**

Des tanches. De l'huile. Du persil, ciboules, thym, laurier, sel et poivre. Beurre.

Limoner les tanches car elles peuvent sentir la vase ; les écailler en commençant par la tête et en veillant à ne pas les écorcher. Les vider et les mariner dans un grand plat creux avec de l'huile, du persil, ciboules hachées, thym, laurier, sel et poivre. Au bout de deux heures, envelopper les poissons avec la marinade dans deux feuilles de papier beurrées ; cuire sur le gril et dresser les tanches sur un plat en retirant le papier et les ingrédients qu'il contient. Servir avec une sauce blanche dans la saucière.

TOUS POISSONS D'EAU DOUCE, DE PETITE ET MOYENNE TAILLE. — **20. Poissons au beurre.**

Tous poissons. Beurre. Jus de citron. Panure. Persil haché.

Les poissons vidés, écaillés, lavés ou limonés, les mettre dans un plat allant au feu, à cuire à four doux. Bien garnir les poissons de beurre, dessus et dessous. Arroser d'un jus de citron, saupoudrer de panure. Ajouter, pour servir dans le plat bien chaud où seront servis les poissons, un beurre maître-d'hôtel avec persil haché.

Saler au sel fin.

LES DIX MEILLEURES RECETTES DE CRUSTACÉS

ECREVISSES. — 1. **Ecrevisses à la Bordelaise.**

24 écrevisses. 4 rondelles de carottes. Un demi-gros oignon, 3 échalotes. Une pointe d'ail. Quelques branches de persil. thym, laurier. Un verre de cognac. Un verre de vieux vin blanc. Une cuillerée à bouche purée de tomates. 100 grammes de beurre, persil haché. 4 cuillerées à bouche de crème fraîche. 3 cuillerées de glace de viande. Sel et poivre de Cayenne.

Faire revenir doucement au beurre pendant sept à huit minutes les rondelles de carottes ; l'oignon, les échalotes, l'ail, le persil, les feuilles de thym, le petit fragment de feuille de laurier, le tout haché aussi finement que possible. D'autre part, laver les écrevisses qui devront avoir été choisies belles, et les jeter vivantes dans la casserole où l'on a fait revenir cet assaisonnement. Fermer la casserole avec son couvercle pendant un petit instant, puis les sauter. Ajouter le cognac, y mettre le feu et flamber les écrevisses en faisant attention seulement à ne pas carboniser les petites pattes, ce qui rendrait la sauce amère. Mouiller à nouveau avec un verre de vin blanc vieux ; ajouter une cuillerée à bouche de purée de tomates réduite, sel et poivre de Cayenne. Couvrir la casserole et laisser cuire pendant dix minutes en sautant les écrevisses de temps en temps. Les dresser dans une timbale de porcelaine. Puis faire réduire la sauce un instant et la finir hors du feu avec quelques cuillerées de glace de viande et un bon morceau de beurre divisé en petites parties. Verser cette sauce sur les écrevisses à travers la passoire dite « Chinois »

et saupoudrer les écrevisses, avant de les servir, d'une pincée de persil haché.

La couleur de la sauce doit être légèrement rosée. Pour lui donner plus de finesse, la lier avec quelques cuillerées de crème fraîche, épaisse.

2. Rissoles d'écrevisses à la mode de Nantua.

24 écrevisses. Court-bouillon. 3 cuillerées de farine. Un demi-litre de lait. 30 grammes de beurre. Un verre à liqueur de fine champagne. Sel, poivre de Cayenne. Pâte feuilletée. Persil frit.

Faire cuire les écrevisses au court-bouillon, puis décortiquer les queues et les mettre dans une béchamel un peu épaisse faite avec le beurre, la farine, le lait, la fine champagne, le sel, le poivre. D'autre part faire un peu de pâte feuilletée, y découper des abaisses rondes coupées à l'emporte-pièces ou à l'aide d'un verre à boire. Sur chacune de ces rondelles poser une forte cuillerée à bouche des queues d'écrevisse à la béchamel. Recouvrir chaque rond de pâte avec une deuxième abaisse semblable. Souder les bords. Faire frire au dernier moment. Dresser en buisson sur une serviette. Garnir de persil frit.

3. Boudin d'écrevisses.

50 écrevisses. Court-bouillon. 125 grammes de beurre. 125 gr. de blanc de volaille haché. 125 grammes de panade. 3 cuillerées de crème épaisse. 125 grammes de foie gras. 5 jaunes d'œufs. 2 oignons. Boyaux de porc. Sel, poivre.

Laver les écrevisses à plusieurs eaux, les faire cuire au court-bouillon. La cuisson achevée, les éplucher et faire un beurre d'écrevisses en pilant au mortier les carapaces, les mêlant avec 100 grammes de beurre, puis en passant ce mélange à travers un tamis. On aura réservé les 50 queues. Les couper en petits dés ; les mettre dans une casserole avec

des œufs d'écrevisses, s'il y en a, un peu de blanc de volaille très haché, une panade à la crème très épaisse, un peu de foie gras, les jaunes d'œufs, 2 oignons cuits à l'avance et hachés. Entonner ce mélange dans des boyaux de porc que l'on trouvera chez les charcutiers et faire cuire ensuite comme du boudin blanc.

CRABES. — **4. Tourteau à la diable.**

Un gros tourteau. 100 grammes de beurre. Une cuillerée à soupe de moutarde. 2 petits verres de cognac. Fanure de mie de pain.

Choisir un gros tourteau, retirer la grosse carapace du dessus, la vider. Casser les pattes, en retirer les chairs et les couper en dés. Mettre ces morceaux et la partie verte qui constitue l'intérieur du tourteau ainsi que les œufs, s'il y en a, et le petit verre de cognac dans une casserole avec 50 grammes de beurre et faire revenir le tout. Emplir la carapace avec ce salpicon qui sera relevé d'un peu de poivre de Cayenne. D'autre part, mettre dans une terrine le reste du beurre, la moutarde, sel, poivre de Cayenne et un petit verre de cognac. Bien mêler le tout et l'étendre sur le contenu du tourteau. Saupoudrer de mie de pain rassis émiettée. Ajouter quelques petits morceaux de beurre par-dessus et faire cuire à four vif. Dix à quinze minutes de cuisson. Servir immédiatement.

5. Friture de crabes.

Crabes mous. Grande friture d'huile. Farine. Citrons et persil frit.

Laver les crabes qui doivent être jetés vivants dans la friture bouillante après avoir été roulés dans la farine. Les servir en buisson sur une serviette avec garniture de persil frit et de rondelles de citron.

HOMARDS ET LANGOUSTES. — **6. Homard en escalopes.**

Un homard. Court-bouillon. 100 grammes de beurre. 500 grammes de tomates. 2 verres à liqueurs de cognac. Sel, poivre.

Faire cuire un homard en le mettant vivant dans un court-bouillon relevé. Le faire refroidir ensuite, enlever la carapace, couper les chairs en escalopes, les faire dorer des deux côtés dans un peu de beurre. D'autre part, éplucher puis piler les pattes au mortier dans une sauce tomate faite avec les tomates, le reste du beurre et le cognac. Cuire à feu doux pendant vingt minutes après avoir assaisonné de sel et de poivre, puis verser cette sauce sur les escalopes de homard qui auront été dressées sur un plat rond bien chaud.

7. Homard à la Newburg (cuisine américaine).

La valeur d'une tasse à thé de chair de homard cuit. Une cuillerée à bouche de beurre. 3/4 de tasse à thé de madère. 2 jaunes d'œufs. Un grain de paprika. Sel. Une tasse de crème fraîche. Une truffe.

Mettre le beurre dans une petite casserole et, quand il est fondu, ajouter la chair de homard. Couper en petits morceaux la truffe pelée, l'ajouter ainsi que le sel et la paprika. Couvrir de crème et laisser chauffer (sans bouillir) pendant cinq minutes. Ajouter alors le vin et cuire encore cinq minutes. Juste au moment de servir avoir les jaunes d'œufs tout prêts, bien battus afin d'en opérer rapidement le mélange. Il faut servir immédiatement ce plat ne pouvant attendre. Les chairs de homard peuvent être préparées à l'avance et on les tiendra au chaud. Il faut juste cinq minutes à partir du moment où le vin est mis dans la composition. Si le plat attend, il risque de tourner en huile.

8. Homard ou langouste en surprise.

Un très gros homard ou une belle langouste. Court-bouillon. Œufs durs. Pommes de terre cuites à l'eau. Fonds d'artichauts cuits au bouillon. Lamelles de truffes cuites au madère (facultatif). Sel, poivre, vinaigre, huile et mayonnaise.

Faire cuire le crustacé au court-bouillon, puis quand il aura refroidi dans son court-bouillon vider la carapace avec le plus grand soin pour la conserver intacte. D'autre part, couper la chair en gros dés ; les mettre dans une terrine avec des dés d'œufs durs, de pommes de terre, de fonds d'artichauts ; des lamelles de truffes si l'on en met. Assaisonner cette salade avec une bonne vinaigrette et laisser reposer pendant deux heures. Faire une sauce mayonnaise et y mêler l'amalgame bien égoutté. Répartir cette salade dans la carapace dont on dissimulera l'ouverture par des blancs de laitue. Dresser sur un lit de laitue et garnir le plat de petits tas d'œufs durs hachés, d'anchois à l'huile, de crevettes décortiquées.

9. Homard à l'Américaine.

Un homard de 1 kilo environ. Un décilitre de cognac. Un décilitre de vin blanc. Un décilitre de bouillon ou de jus de viande. 2 tomates hachées. 3 échalotes. Persil et estragon haché. Une gousse d'ail. Une pincée de poivre de Cayenne. 100 grammes de beurre fin. 4 cuillerées d'huile d'olive. Un demi-citron. Sel fin. Safran.

Séparer la queue du coffre. Découper après avoir enlevé l'estomac et le boyau. Diviser le coffre en deux et la queue en lames. Chauffer fortement l'huile dans une sauteuse ; roussir pendant trois minutes les morceaux sur feu très vif. Verser le cognac et flamber le homard. Ajouter échalotes, ail, tomates, vin, bouillon et condiments. Couvrir et cuire pendant dix minutes. Retirer à côté du feu ; faire

donner un bouillon en remuant à la cuiller de bois. Lier, hors du feu, avec le beurre divisé en petits morceaux. Au moment de servir mêler au homard une cuillerée à café de safran. Servir en plat rond creux avec des assiettes chaudes et du riz à l'Indienne servi à part.

10. Langouste au gratin.

Une langouste, court-bouillon. Champignons. Sauce Béchamel. 125 grammes fromage de gruyère râpé. Sel, poivre de Cayenne.

La langouste cuite et refroidie, la partager en deux dans le sens de la longueur. Retirer la chair, détailler la queue en escalopes et les autres chairs en petits dés. Mettre ces derniers dans une sauteuse avec la moitié de leur volume de champignons cuits coupés en dés. Lier ce salpicon de quelques cuillerées de sauce béchamel réduite additionnée de fromage râpé et de beurre. Assaisonner. Garnir de ce mélange les deux moitiés de la carapace. Ranger les escalopes dessus, napper avec le reste de la béchamel, saupoudrer de fromage, arroser de beurre fondu, faire gratiner vivement au four ; dresser sur une serviette.

LES DIX MEILLEURES RECETTES DE MOLLUSQUES ET COQUILLAGES

COQUILLES SAINT-JACQUES. — **1. Coquilles Saint-Jacques gratinées.**

6 coquilles Saint-Jacques. Persil, échalotes, champignons. Queues de crevettes. Sauce béchamel. Sel, poivre. Chapelure. 60 grammes de beurre.

Il faut que les coquillages soient vivants, ceux qui « bâillent » et ne se referment pas d'eux-mêmes sont à rejeter.

Ouvrir les coquilles, détacher les mollusques, conserver seulement la partie charnue et le foie. Laver plusieurs fois à l'eau fraîche. Puis faire blanchir dans de l'eau bouillante salée. Egoutter et couper en petits morceaux. D'autre part, préparer un hachis de persil, échalotes, champignons. Faire revenir ce hachis dans du beurre sans le laisser roussir. Y joindre la chair des mollusques, et des queues de crevettes décortiquées. Saler, poivrer, laisser chauffer quelques minutes sans bouillir, ce qui durcirait. Lier avec un peu de bonne sauce béchamel.

Laver et brosser les coquilles, les remplir avec la préparation, saupoudrer de chapelure, mettre une noisette de beurre sur chacune, faire prendre couleur au four. Servir très chaud.

2. Coquilles Saint-Jacques au four.

6 coquilles Saint-Jacques. Ail, ciboules, champignons. Un verre de madère. Jus de rôti. 125 grammes de gruyère râpé. 60 grammes de beurre.

Laver les coquilles ; détacher seulement le côté plat et laisser la chair adhérente à la valve creuse. Garnir celle-ci d'un hachis d'ail, ciboules, champignons hachés. Arroser avec le vin de Madère et le jus. Saupoudrer de fromage, beurrer chaque coquille et cuire au four.

Servir très chaud.

HUITRES. — **3. Huîtres au naturel.**

Une douzaine par personne. Un citron par douzaine. Petites tartines de pain bis beurrées.

Les meilleures et les plus estimées sont les « marennes vertes » et surtout parmi les huîtres anglaises les « huîtres fines de Bélon ». Les « armo-

ricaines » sont bonnes aussi et moins chères que les variétés anglaises.

On les sert ouvertes par 6 ou 12, sur chaque assiette avec un citron coupé en quartiers, du poivre dit « mignonnette » et de petites tartines de pain bis très minces beurrées et mises l'une sur l'autre.

MOULES. — **4. Moules à la Parmentière.**

3 litres de moules. Un litre de vin blanc. Une échalote hachée. Poivre, persil, thym et laurier. 2 jaunes d'œufs. Sauce blanche. 60 grammes de beurre. Pommes de terre à l'eau.

Les choisir de grosseur moyenne, fraîches et lourdes. Les faire dégorger cinq à six heures dans de l'eau renouvelée plusieurs fois. Les gratter et les faire cuire avec le vin blanc, l'échalote, le poivre, le persil, le thym, le laurier. Dès que les moules sont bien ouvertes et que l'ébullition passe pardessus, les égoutter, et après avoir laissé reposer la cuisson s'en servir pour faire une bonne sauce blanche assez crémeuse (voir sauces). La lier avec les deux jaunes d'œufs, la beurrer et y ajouter un peu de persil haché.

D'autre part, on aura fait cuire des pommes de terre à l'eau salée. Les peler, les couper en rondelles que l'on disposera en couronne sur un plat chaud, mettre les moules épluchées, sans leurs coquilles. au milieu, napper le tout avec la sauce.

5. Moules grillées.

3 litres de moules. Beurre frais.

Faire ouvrir les moules — après les avoir lavées et brossées — sur des braises rouges ou sur le fourneau. Les servir après avoir retiré une des valves et encore chaudes avec du beurre sur la table. C'est excellent.

6. Mouclade.

3 litres de moules. Bouquet garni. 100 grammes de beurre. Échalotes. 2 cuillerées de farine. Un bol de crème fraîche. Un jaune d'œuf. Poivre.

Prendre de belles moules bien fraîches, les laver, les brosser ; les mettre à sec dans une casserole sur feu vif avec bouquet garni et, dès qu'elles sont ouvertes, les retirer du feu. Enlever la valve du dessus de chacune d'elles et dresser sur un plat chaud.

Mettre ensuite dans une casserole le beurre, les échalotes finement coupées. Laisser à peine roussir, ajouter la farine, la mélanger au beurre en tournant. Mouiller alors très doucement avec la crème, ajouter du poivre, faire cuire à feu doux. Retirer la casserole du feu avant que la sauce se mette à bouillir, la lier avec le jaune d'œuf, la verser sur les moules et servir.

7. Paëlla (cuisine espagnole).

250 grammes de riz. 2 litres de moules. Un demi-verre d'huile. Un oignon, persil, ail. 2 tomates. Un piment vert grillé. Poivre.

Mettre dans une poêle le riz cru avec l'huile, l'oignon haché gros, le persil haché, l'ail, la chair de tomates et le piment dépouillé de sa peau, grillé et coupé par bandes. D'autre part, faire ouvrir les moules dans une casserole, les retirer de leurs coquilles et les mettre dans le riz que l'on mouillera avec de l'eau de cuisson des moules. Poivrer, rectifier l'assaisonnement pour le sel ; faire cuire à petit feu jusqu'à ce que le riz soit presque sec et se détache. Servir très chaud dans un plat creux.

Le riz doit être légèrement grillé.

8. Moules au vert (cuisine belge).

3 litres de moules. 60 grammes de beurre. Un oignon émincé. Persil, poivre et sel. Un kilo d'oseille. Une cuillerée à café de fécule. Une cuillerée à café de vinaigre. Cerfeuil, estragon.

Jeter les moules nettoyées dans une casserole avec le beurre, l'oignon, persil, poivre et sel. Cuire à feu vif en retournant de temps à autre. Verser sur une passoire et réserver la cuisson, retirer les coquilles et tenir les moules au chaud. Faire revenir un hachis d'herbes : oseille, cerfeuil, estragon. Mouiller avec le jus des moules et le vinaigre. Faire faire un ou deux bouillons, lier avec la fécule et ajouter les moules.

ORMEAUX. — **9. Escalopes d'ormeaux.**

12 ormeaux. 2 oignons. 2 carottes. 100 grammes de beurre. Sel, poivre. Un verre de vin blanc. Citron.

Détacher l'animal de sa coquille, laver et brosser. Frapper la chair avec une planchette de bois pour l'attendrir. La façonner en forme de petites escalopes que l'on farinera. Les faire revenir dans une sauteuse avec les oignons coupés en quatre et les carottes en rondelles. Quand les escalopes ont pris couleur, mouiller avec le vin blanc et faire cuire à petit feu en laissant réduire la sauce qui doit être très courte. Disposer les ormeaux sur un plat chaud, verser le jus dessus et servir avec des quartiers de citron.

SEICHES OU ENCORNETS. — **10. Seiches ou encornets à la casserole.**

2 seiches. 4 œufs durs. Sel, poivre, persil, fines herbes. 100 gr. de beurre. 4 oignons, 2 carottes.

Couper les têtes, enlever l'os (os de seiche) et l'encre (sépia) sans abîmer les bêtes qui doivent

rester entières ayant la forme de cornets. Laver à grande eau avec le plus grand soin. Faire un hachis avec les tentacules, les œufs durs, sel, poivre, persil herbes. Faire revenir ce hachis dans du beurre, puis bourrer les encornets. Coudre l'ouverture. faire dorer les bêtes ainsi préparées dans une casserole dans du beurre chaud. Ajouter de l'eau jusqu'à mi-hauteur des bêtes, les oignons, les carottes en rondelles. Couvrir et faire cuire à petit feu comme du veau à la casserole pendant deux heures et demie à trois heures.

LES VOLAILLES - LE GIBIER

LES VINGT MEILLEURES RECETTES DE POULES, POULARDES, POULETS, CHAPONS

POULES. — **1. Poule au court-bouillon.**

Une poule, moitié eau, moitié vin blanc. Oignons. Bouquet garni. Sel, poivre.
Pour la blanquette : 60 grammes de beurre. Une cuillerée à bouche de farine. 2 verres du bouillon de la poule. Persil, ciboules hachées ou bouquet garni. 2 jaunes d'œufs.

Couper la poule en deux morceaux et la mettre à cuire dans une casserole avec l'eau et le vin de façon à ce qu'elle y baigne. Ajouter oignons, bouquet garni, sel, poivre. Faire cuire casserole couverte pendant quatre heures, d'abord vivement jusqu'à ébullition, puis sur le coin du fourneau, à petit feu. Au bout de ce temps, retirer la poule. Faire une blanquette avec le beurre, la farine, le bouillon de poule, les condiments, les jaunes d'œufs. Dresser la poule sur un plat et verser la sauce dessus après avoir ajouté un filet de citron ou de vinaigre.

2. Poule Jeannette.

Une poule, 2 cuillerées à bouche de graisse. 125 grammes de lard de poitrine. Un gros oignon. 4 grandes cuillerées de farine. Sel, poivre.

Couper la poule en morceaux, les faire revenir dans la graisse mise dans une cocotte. Retirer les

morceaux. Dans cette même graisse faire revenir le lard coupé en dés, l'oignon haché très fin. Ajouter la farine, faire légèrement roussir, mouiller avec de l'eau. Mettre les morceaux de poule dans la sauce ; saler, poivrer. Ajouter de l'eau en quantité suffisante pour que les morceaux en soient couverts. Couvrir la cocotte et laisser cuire à petit feu pendant trois ou quatre heures.

3. Suprême de volaille à la Reine.

Une poule jeune et grasse. Légumes pour le pot-au-feu. Sel, poivre.

Pour la sauce : 100 grammes de beurre. 3 cuillerées à soupe de farine. Cuisson de la poule. 3 jaunes d'œufs. Une tasse à thé de lait froid. Un jus de citron. 125 grammes de champignons. 3 truffes.

Mettre la poule au pot et la faire cuire pendant quatre heures. Au moment du repas préparer la sauce suivante : mettre un morceau de beurre à fondre sur le feu. Ajouter la farine, tourner à la cuiller de bois. Passer à travers une passoire fine, délayer avec de la cuisson de la poule, petit à petit, en tournant sur le feu. Laisser bouillir pendant deux minutes.

Battre les jaunes d'œufs dans un bol en les mélangeant avec une cuillerée à bouche de beurre que l'on fait fondre et le lait froid. Ajouter ensuite dans le bol la sauce de farine en tournant tout le temps. Remettre le mélange dans la casserole, assaisonner de sel et de poivre ; faire chauffer sans laisser bouillir. Dresser la poule découpée dans un plat, la napper avec le suprême. Ajouter les champignons cuits au beurre et les truffes coupées en minces rondelles.

Servir avec des assiettes chaudes et un plat de riz cuit à la Créole.

POULARDES. — 4. Poularde à la Bohémienne.

Une belle poularde. 125 grammes de riz Caroline. 125 grammes de champignons. Une tranche de foie gras. 3 truffes. 2 bardes de lard. Un petit verre de cherry-brandy. 3 cuillerées de crème fraîche double. Sel, paprika.

Assaisonner la poularde de sel et de poivre. La farcir avec le riz cuit au bouillon ou à l'eau et au beurre, les truffes émincées, les champignons émincés et revenus dans le beurre, le foie gras, le tout assaisonné de paprika. Envelopper la poularde, qui aura été troussée comme pour rôtir, de bardes de lard. La faire cuire dans la cocotte tout doucement pour qu'elle reste blanche. Déglacer le fond après cuisson avec le cherry-brandy. Finir la sauce avec la crème double, la passer à l'étamine, en napper la poularde dressée dans le plat de service, mettre le reste de la sauce dans la saucière.

5. Poularde soufflée.

Une belle poularde. Un gros poulet. 100 grammes de beurre. Un œuf entier. 4 jaunes d'œufs. 4 blancs d'œufs battus en neige. 1 kil. 500 de belles tomates. 9 truffes. Un verre de vin de Champagne sec. Sauce suprême tomatée et beurrée. Sel et paprika.

Mettre la poularde après l'avoir fait revenir au beurre, à cuire dans du bouillon de poule mis avec elle dans une cocotte où il doit arriver à mi-hauteur de la poularde. Fermer la cocotte et faire cuire à petit feu. Quand la poularde est cuite, la laisser refroidir, enlever l'estomac pour former caisse, escaloper les filets et les mettre de côté avec autant de lames de truffes que d'escalopes.

D'autre part avoir un gros poulet rôti, en couper et hacher les chairs, y mêler 50 grammes de beurre dans une terrine, l'œuf entier. Bien amalgamer le tout. On fera cuire pendant ce temps, un kilo de

tomates coupées en morceaux et on les fera réduire de façon à obtenir, en les passant après cuisson, une purée épaisse. Mêler cette purée refroidie à l'appareil qui est dans la terrine. Ajouter les jaunes d'œufs, battre le tout très fort ; passer à travers une fine passoire, ajouter les blancs battus en neige. Assaisonner de haut goût. Garnir avec cette préparation la caisse de la poularde en alternant par couches avec les filets escalopés et les lames de truffes. Redonner à la poularde sa forme primitive et la pocher lentement dans une partie de son fond de mouillement. Faire une sauce suprême comme il est dit à la recette précédente. Dresser la poularde dans un plat chaud, la napper avec la sauce suprême à laquelle on aura incorporé un peu de purée de tomates. Garnir le plat avec des tomates farcies au riz et quelques truffes sautées au vin de Champagne.

CHAPONS. — **6. Chapon au gros sel.**

Un chapon. Légumes pour le pot-au-feu. 125 grammes de jambon cru. Oignons. 2 clous de girofle, céleri, gros sel. 2 bardes de lard.

Mettre le chapon troussé, ficelé et bardé dans une marmite comme pour un pot-au-feu avec des légumes (carottes, navets, poireaux, du jambon, clous de girofle, céleri). Le faire cuire pendant une heure et demie ; le retirer, l'égoutter, le débrider et le servir avec un peu de sa cuisson dans une saucière et une pincée de gros sel sur l'estomac. Servir en même temps du riz peu crevé dans le bouillon.

7. Chapon à l'Anglaise.

Un chapon. Bouillon de volaille. Carottes, navets, céleri. 125 grammes de langue à l'écarlate. Sauce béchamel. 2 bardes de lard.

Pocher dans du bouillon de volaille un chapon bridé et bardé. Quand il est cuit, l'égoutter, le

débrider, le dresser sur un plat avec une garniture de légumes cuits au bouillon et des tranches de langue à l'écarlate disposées en garniture. Napper le chapon avec une sauce béchamel faite avec quelques cuillerées du fond de cuisson ajoutées à la sauce.

8. Chapon farci aux olives.

Un chapon. 300 grammes d'olives vertes. 125 grammes jambon gras. 125 grammes lard de poitrine. Sel, poivre. 2 bardes de lard.

Après avoir dénoyauté les olives, les introduire dans le corps et le jabot de la volaille avec une farce composée du jambon, du lard et du foie de la bête parfaitement hachés, un peu assaisonnés et passés, quelques instants dans une casserole sur le feu. Dresser la volaille, coudre les ouvertures et faire rôtir. Servir le jus dans une saucière. Barder le chapon avant de le faire rôtir.

POULETS. — **9. Poulet à la Célestine.**

Un jeune poulet. 60 grammes de beurre. 125 grammes de champignons. Une tomate. Un verre de vin blanc sec. Un demi-verre de fine champagne. Une pincée de paprika. Persil et pointe d'ail. Sel.

Mettre le beurre dans une casserole et le faire chauffer jusqu'à ce qu'il ait pris une légère teinte noisette. Y mettre alors un jeune poulet découpé comme pour le faire sauté. On devra le faire cuire à feu assez vif en ayant soin de remuer fréquemment les morceaux. Y ajouter les champignons coupés en lamelles et la tomate coupée en petits dés. Faire sauter le tout pendant cinq minutes. Mouiller avec le vin blanc et la fine champagne. Ajouter le sel et le poivre rouge ; laisser cuire encore pendant un quart d'heure. Déposer ensuite le poulet sur un plat

chaud, dégraisser la sauce, la saupoudrer d'un peu de persil et d'une pointe d'ail finement hachés. Faire réduire, verser sur les morceaux de poulet et servir chaud.

10. Poulet Archiduc.

Un poulet moyen. 125 grammes de beurre. 150 grammes de petits oignons. Un verre à liqueur de fine champagne. Un décilitre de sauce béchamel. Un décilitre et demi de crème fraîche. Le jus d'un demi-citron. 2 petites cuillerées de madère. Une truffe moyenne. Sel, poivre, muscade.

Mettre dans une sauteuse 30 grammes de beurre ; blanchir les oignons à l'eau bouillante et les faire cuire ensuite doucement dans le beurre. Le poulet étant vidé, le flamber à l'alcool, le découper en supprimant pattes, cou et ailerons. Parer les morceaux qui restent, c'est-à-dire les ailes, les cuisses entières, l'estomac, la carcasse partagée en deux dans le sens de la longueur. Chauffer légèrement dans une casserole 40 grammes de beurre ; y jeter les morceaux pour les raidir et les colorer. Les retirer au fur et à mesure qu'ils sont à point. Remettre tous les morceaux dans la casserole en y ajoutant l'oignon. Couvrir. Terminer la cuisson au four en 20 à 30 minutes. Retirer alors les morceaux de poulet, les mettre dans un plat, les tenir au chaud. Verser la fine champagne sur les oignons qui restent dans la casserole. Laisser réduire. Ajouter la béchamel et la crème, faire bouillir quelques minutes et passer. Réchauffer cette sauce jusqu'à l'ébullition, la compléter hors du feu avec du beurre, le jus de citron et le vin de Madère. Ajouter un peu de muscade. Tailler la truffe en fines rondelles. Couvrir le poulet, quand il est dressé dans le plat, avec la sauce. Orner le dessus du plat avec les rondelles de truffe.

11. Poulet de grains à la Bergère.

Un jeune poulet de grains. 125 grammes de lard de poitrine. 250 grammes de mousserons (les mousserons peuvent être remplacés par d'autres champignons). Un oignon. Echalotes. Un verre de vin blanc. 3 décilitres de bouillon. 60 grammes de beurre. Une cuillerée à bouche de farine. Persil haché, sel, poivre. Pommes de terre pailles frites.

Faire revenir dans une casserole le lard coupé en dés. Quand ils ont pris couleur, les retirer et mettre à la place les champignons bien lavés et épongés. Ceux-ci ayant pris couleur, les retirer et mettre à revenir à leur place le poulet troussé et bridé. Egoutter ensuite une partie de la graisse, passer dedans un instant l'oignon et les échalotes hachées. Remettre alors poulet, lard, mousserons, oignons, échalotes. Mouiller avec le vin blanc, laisser réduire de moitié, puis ajouter le bouillon. Couvrir hermétiquement la casserole et faire cuire très doucement sur le coin du fourneau. Pour servir placer le poulet sur un plat après l'avoir débridé. Réduire la sauce de cuisson s'il y a lieu et la lier avec un morceau de beurre manié de farine. Verser sauce et garniture sur le poulet, semer dessus un peu de persil haché. Entourer le plat d'une bordure de pommes de terre frites coupées en pailles.

12. Poulet au kari (cuisine américaine).

Un poulet. 125 grammes de lard. 2 oignons. Jus de viande. 2 cuillerées à dessert bien pleines de Kari indien (Halford's curry, best Indian). 1 cuillerée à café de maïzena. 250 grammes de riz.

Découper le poulet, le faire revenir à la casserole avec du lard et des oignons. Mouiller avec le jus de viande ou du bouillon. Faire cuire en couvrant et à petit feu. Un quart d'heure avant de servir, délayer le kari dans un peu de la cuisson. Ajouter

le maïzena délayé dans un peu d'eau froide. Verser le tout dans le jus des poulets. Servir sans faire cuire davantage et accompagner d'un plat de riz cuit sec à la Créole.

13. Poulet au fromage.

Un jeune poulet. 100 grammes de beurre. Un demi-verre de vin blanc. Un demi-verre de bouillon. Un bouquet de persil. Ciboule, demi-gousse d'ail. 2 clous de girofle, demi-feuille de laurier, thym, sel, poivre. Une cuillerée de farine. 125 grammes de fromage de gruyère râpé.

Préparer le poulet comme à l'ordinaire ; le fendre un peu sur le dos, l'aplatir avec le couperet. Le faire revenir dans la casserole avec un peu de beurre ; mouiller avec le vin et le bouillon. Ajouter le bouquet de persil, la ciboule, l'ail, les clous de girofle, la demi-feuille de laurier, le thym, le sel et le poivre. Après environ une heure de cuisson, enlever le poulet, mettre dans la sauce une noix de beurre maniée de farine, lier sur le feu. Prendre un plat allant au feu, disposer au fond une partie de la sauce, jeter dessus une petite poignée de fromage râpé. Placer le poulet au milieu, l'arroser avec le reste de la sauce, saupoudrer d'une nouvelle poignée de fromage. Mettre le plat ainsi préparé à four modéré. Servir bien chaud, quand il sera de belle couleur dorée.

14. Poulet de la couronne.

Un jeune poulet. 100 grammes de beurre. 250 grammes de champignons. Un verre de fine champagne. Un demi-verre de crème double. Une tranche de jambon fumé. 250 grammes de pointes d'asperges. Sel, poivre.

Découper le poulet. Mettre un bon morceau de beurre dans une sauteuse en plein feu. Lorsque le beurre est très chaud, y mettre les morceaux de poulet bien assaisonnés. Lorsque les morceaux

commencent à se colorer, les retourner puis couvrir la casserole et mettre au four. Aux trois quarts de la cuisson, ajouter une grosse julienne de champignons crus (cèpes de préférence). La cuisson terminée, laisser réduire et flamber avec la fine champagne. Ajouter la crème et laisser mijoter un instant. Dresser le poulet en couronne sur un plat rond. Beurrer la sauce, la verser sur le poulet. Au centre de la couronne, mettre le jambon roulé en cornet. Remplir ce cornet d'un beau bouquet de pointes d'asperges vertes. Servir de suite.

15. Coq au vin.

Un jeune coq. 125 grammes de beurre. 125 grammes de lardons maigres. Sel, poivre, bouquet garni. Une cuillerée de farine. 250 grammes d'oignons blancs. 125 grammes de cèpes. Une truffe. Une bouteille de vieux vin rouge.

Découper un coq. Mettre le beurre dans la casserole et les lardons coupés en dés. Les faire rissoler. Ajouter les morceaux de coq et les faire revenir avec sel, poivre et condiments. Saupoudrer de farine, ajouter les oignons entiers, puis les cèpes coupés en quatre, et la truffe finement hachée. Faire sauter tout cela ensemble pendant cinq minutes. Verser par-dessus la bouteille de vieux vin rouge (vin d'Auvergne : « Chantergne rouge » par exemple). Laisser mijoter pendant une heure et demie à petit feu et servir bien chaud.

16. Poulet cocotte.

Un poulet. 125 grammes de lard de poitrine maigre. 10 petits oignons. 500 grammes de petites pommes de terre nouvelles. 160 grammes de beurre. Poivre.

Se servir d'une cocotte en porcelaine ou en terre à feu, le poulet devant être servi dans la cocotte avec sa garniture. Dans cette cocotte, mettre du

beurre et y faire colorer doucement le poulet de tous les côtés, assaisonner de poivre.

D'autre part, faire revenir également dans du beurre, dans une autre casserole, les pommes de terre, les oignons et le lard. Quand le tout est bien doré, mettre le contenu de la casserole dans la cocotte avec le poulet. Couvrir alors la cocotte et la mettre dans un four de bonne chaleur moyenne. Il faut environ vingt minutes pour la cuisson. Au moment de servir, détacher le jus du fond de la cocotte avec très peu d'eau (2 ou 3 cuillerées) et, après quelques bouillons, servir dans la cocotte.

17. Poulet en pudding (cuisine américaine).

Un poulet. 250 grammes de farine. Un quart de litre de lait. 4 œufs. Sel, poivre. 60 grammes de beurre.

Faire bouillir le poulet dans l'eau salée. Le découper ; l'assaisonner très fortement de sel et de poivre ; disposer les morceaux dans un plat à soufflé beurré. Battre les jaunes d'œufs, y incorporer la farine, délayer avec le lait, y ajouter les quatre blancs d'œufs battus en neige. En couvrir le poulet, mettre à four modéré et servir dès que la pâte est cuite.

18. Casuela (cuisine espagnole).

Un beau poulet. 100 grammes de beurre. 2 oignons coupés en quatre. Bouquet garni, poivre, sel. 2 branches de sariette ou d'origan. Un piment vert. Une pincée de cumin. Une gousse d'ail. 2 litres d'eau bouillante. 2 cuillerées à bouche de riz. 500 grammes de petites pommes de terre. 2 jaunes d'œufs. Une cuillerée de vinaigre.

Découper le poulet, le faire revenir dans le beurre avec les oignons, bouquet garni, poivre, sel, sariette, piment coupé en lanières, cumin, ail. Quand les morceaux sont dorés, mouiller avec l'eau bouillante.

A moitié cuisson, ajouter le riz et, par-dessus, les petites pommes de terre nouvelles sans les enfoncer, afin qu'elles cuisent lentement, presque à la vapeur. Il faut compter une heure et demie de cuisson. Servir dans un plat creux. Ajouter au dernier moment une liaison faite avec les jaunes d'œufs délayés dans le vinaigre. Verser peu à peu le bouillon de la cuisson par-dessus et servir le tout ensemble.

19. Gumbo de poulet (recette de la Nouvelle-Orléans).

Un poulet. Farine. 4 tranches de lard salé (lard de poitrine). Un litre d'eau chaude. Un oignon. 2 tranches de jambon cuit. Un demi-tasse de purée de tomates. Un piment rouge. Sel, poivre, une cuillerée à thé de safran.

Couper le poulet en morceaux, rouler ces morceaux dans la farine. Les mettre dans une grande casserole avec le lard et l'oignon coupé en rondelles. Faire revenir jusqu'à ce que cela ait pris couleur. Ajouter l'eau chaude et faire cuire casserole couverte et à petit feu. Quand le poulet est presque cuit, ajouter le jambon, la purée de tomates, le piment rouge. Continuer à cuire jusqu'à ce que tout soit bien tendre. Assaisonner de poivre et de sel s'il y en a besoin. Mettre le safran juste avant de servir.

20. Gumbo filé (recette de la Nouvelle-Orléans).

Un poulet. 50 huîtres. 250 grammes de veau (rouelle). 250 grammes de jambon. 3 cuillerées à bouche de purée de tomates. Une cuillerée à bouche de graisse de rôti. 2 oignons. Une demi-cuillerée à thé de sel. Un quart de cuillerée à thé de poivre. Thym, marjolaine, poivre de Cayenne. Un demi-litre d'eau chaude. 2 cuillerées à bouche de poudre de safran.

Couper le poulet, le veau et le jambon en mor ceaux et les bien rouler dans la farine. Mettre les oignons coupés en tranches dans une grande casserole avec la graisse de rôti. Les faire brunir. Ajouter

le poulet, le veau, le jambon. Tourner souvent pour que tout prenne couleur également. Il faut compter environ vingt minutes. Ajouter l'eau chaude. Couvrir la casserole et laisser cuire pendant deux heures. Après la première heure, ajouter le sel, le poivre, le thym, la marjolaine et la purée de tomates. A la fin des deux heures, si les viandes sont bien tendres, ajouter les huîtres et leur eau et ne laisser sur le feu que le temps de faire se contracter les huîtres. Oter du feu et ajouter le safran. Tourner jusqu'à ce que cela épaississe un peu. Servir dans un plat rond avec une couronne de riz bouilli.

LES MEILLEURES RECETTES DE CANARDS, DINDES, OIES, PIGEONS

CANARDS. — **1. Canard rouennais.**

Un canard très jeune. Un verre de vin rouge. Un verre d'eau-de-vie. 60 grammes de beurre. Echalotes. Sel, poivre.

Il est indispensable que le canard ou plutôt caneton à la Rouennaise soit mangé dans un délai qui ne doit jamais excéder deux heures après sa mort. Le caneton doit être étouffé et non saigné. On l'étouffe par le cou ou par écrasement du thorax. Le plumer, le vider, le flamber. Remettre le foie dans l'intérieur, puis brider et faire rôtir sans aucun assaisonnement et en tenant saignant. Débrider alors, détacher les cuisses et partager chacune en deux morceaux. Les assaisonner de sel fin, poivre moulu et finir de cuire les morceaux de cuisses pendant quelques minutes sur le gril.

Prendre un plat ovale, beurrer le fond et le saupoudrer d'échalotes hachées. Découper de minces aiguillettes et les disposer à mesure autour du plat, le côté rond reposant sur le bord. Les assaisonner comme les cuisses. Détacher les bouts d'ailes, les assaisonner et les griller comme les cuisses. Disposer ensuite les six morceaux au milieu des aiguillettes.

Passer au pressoir à jus le foie et la carcasse et extraire tout le sang qui s'y trouve, le mélanger avec un gros morceau de beurre, un verre de vin de Bordeaux et de bon cognac que l'on aura fait flamber dans un plat de métal sur un petit réchaud. Quand le beurre est fondu — et pour cela il faut remuer sans cesse le mélange à l'aide d'une fourchette, assaisonner fortement de poivre, verser sur les morceaux de caneton. mettre au four et laisser chauffer en évitant l'ébullition de la sauce. Servir avec des assiettes chaudes.

2. Canard à la Mounet-Sully.

Un caneton. 2 foies de canards. Une bouteille de vin blanc. Quelques oignons coupés en fines rondelles. Une tranche de foie gras truffé.

Pour la sauce : 250 grammes d'oignons. Une cuillerée à soupe de farine. Jus de veau. 500 grammes de tomates. Un verre de sang. 2 cuillerées de vinaigre. Un verre à bordeaux de malaga. Une cuillerée à soupe de vieux cognac. 50 grammes de beurre.

Deux jours avant de manger le canard, préparer le canard comme pour le faire rôtir : ce canard aura été saigné ; et le mettre dans une terrine à macérer avec du vin blanc, les oignons en rondelles, du sel et du poivre.

Hacher ensuite le lendemain deux foies de canards avec quelques-uns des oignons de la marinade. Y ajouter un peu de foie gras truffé et farcir le canard.

Le mettre ensuite à la broche pendant un quart d'heure seulement.

Pour la sauce, faire roussir les oignons ; il faut bien deux heures à petit feu, dans le beurre chaud, pour qu'ils soient à point. Jeter la farine, tourner pendant trois minutes, mouiller avec un coulis fait de jus de veau ou de bouillon dans lequel on aura fait cuire les tomates coupées en morceaux et que l'on aura passé au tamis. Ajouter aussi un verre de sang frais de n'importe quelle volaille (le second canard dont on aura pris le foie pour la farce par exemple, qui viendra d'être tué et que l'on pourra manger rôti froid le surlendemain). Délayer le sang avant de le mettre dans la sauce, avec le vinaigre pour l'empêcher de se coaguler. Assaisonner la sauce. Lorsqu'elle est parfaitement cuite — il ne faut mettre le sang qu'à ce moment — passer le tout. Quand le canard a fait son quart d'heure de cuisson, le mettre dans une casserole avec le vin de la marinade et le verre d'eau. Faire cuire pendant deux heures à petit feu. Retirer le canard, le mettre dans la sauce ; faire encore cuire une heure bête et sauce. Le lendemain, retirer le canard une heure avant de servir, le mettre dans son plat et le tenir au chaud. Repasser la sauce, y mettre le malaga, le cognac, servir chaud en saucière.

3. Canard au concombre.

Un canard. 125 grammes de lard de poitrine. 60 grammes de beurre. Sel, poivre. Un concombre pelé et coupé en dés. Béchamel à la crème.

Faire dorer le canard avec le lard coupé en dés et le beurre. Saler, poivrer et cuire très doucement pendant une heure et demie. Blanchir à l'eau bouillante le concombre pelé et coupé en

gros dés. Lorsqu'il est mou (au bout de dix minutes tout au plus) le passer à l'eau froide pour le raffermir et bien l'égoutter. Ne saler qu'après la cuisson. Faire une béchamel épaisse avec de bonne crème en guise de lait, mettre le concombre dedans. Joindre le tout au canard pendant cinq minutes après avoir dégraissé. Servir le canard dans un plat chaud avec les concombres autour.

DINDES ET DINDONS. — **4. Dinde bouillie, sauce aux huîtres** (recette américaine).

Une dinde. 125 grammes de mie de pain. 12 huîtres. Muscade râpée, poivre, sel. 125 grammes de beurre. 3 cuillerées à bouche de crème. 3 œufs entiers. Farine.

Emietter la mie de pain ; couper finement les huîtres, ajouter muscade, poivre et sel. Mêler tout cela sur le feu dans une poêle avec le beurre, la crème et les œufs battus. Faire revenir cette farce en remuant. Bourrer la dinde avec une partie de la farce. faire des boulettes avec le reste, les fariner et les pocher en les jetant dans une casserole d'eau bouillante d'où on les retire avec une écumoire au fur et à mesure qu'elles montent à la surface.

Après avoir cousu les ouvertures de la dinde, la frotter dans la farine puis la mettre dans une marmite d'eau froide, couvrir et mettre sur le feu. Ecumer, laisser bouillir doucement pendant une heure et demie. Retirer ensuite le pot du feu et le laisser soigneusement couvert. Laisser la dinde pendant une heure et demie ainsi. Pour servir, dresser la dinde dans un plat chaud, mettre autour un peu de sauce aux huîtres (voir sauces) et les boulettes. Passer au four quelques minutes avant de servir. Mettre le reste de la sauce dans la saucière.

POUR DINER DE CÉRÉMONIE. — **5. Dinde aux truffes.**

Une belle dinde. 500 grammes ou un kilo de truffes. 125 grammes de lard. Gros comme un œuf de mie de pain rassis. Un petit verre de bon cognac. 30 grammes de beurre. Sel, poivre. Bardes de lard.

On peut mettre un kilo de truffes ou même 1 kil. 500. Mais avec seulement 500 grammes de truffes la dinde sera déjà très parfumée et succulente. Brosser et peler soigneusement les truffes, en couper quelques-unes en rondelles et le reste en morceaux moyens. Glisser avec précaution les rondelles de truffes sous la peau de la dinde pour en décorer les filets. Préparer avec les pelures, le lard, le foie et la graisse de la dinde, la mie de pain, le sel et le poivre, une farce bien fine. Ajouter le cognac, le reste des truffes et faire chauffer doucement, mais non cuire, pendant un quart d'heure. Remplir alors la dinde, coudre la peau, barder, puis envelopper la volaille dans un papier beurré. Ainsi préparée, la dinde doit attendre deux ou trois jours pour se bien parfumer, et plus suivant la saison. On la fait rôtir en comptant 20 minutes par livre. Le feu doit être clair mais pas trop vif. La dinde ne doit pas être arrosée. Elle doit être dorée mais non roussie ou brûlée. On retire le papier un quart d'heure avant la fin de la cuisson. On versera dans le jus de la lèchefrite une ou deux cuillerées d'eau bouillante pour bien détacher la glace de viande qui est au fond. On peut aussi servir cette dinde avec une sauce à la Périgueux (voir sauces).

6. Dinde braisée.

Une grosse dinde. Couennes de lard fraîches. 2 oignons. 2 carottes coupées en rondelles. Un demi-pied de veau. Sel, poivre, bouquet garni. Un demi-litre d'eau. Un petit verre de cognac.

Après avoir préparé la dinde qui peut être vieille, et l'avoir farcie si l'on veut, la mettre dans une grande casserole ou dans une daubière garnie de couennes de lard, d'oignons, carottes, bouquet, pied de veau. Mouiller avec l'eau et le cognac, mettre le sel, le poivre et fermer hermétiquement. Faire cuire cinq heures si la bête est vieille et seulement trois heures, si elle est jeune. Au moment de servir dégraisser le jus.

Accompagner de chicorée ou de choux cuits à l'eau salée, hachés et assaisonnés avec la graisse de la cuisson et une partie du jus.

OIES. — 7. **Oies à la mode de Visé.**

Une oie grasse. Légumes du pot-au-feu. Un œuf entier. Chapelure. 125 grammes de beurre. Une cuillerée à bouche de farine. Une gousse d'ail. Poivre, sel, noix muscade râpée. Un quart de litre de bonne crème fraîche.

Plumer, vider, flamber l'oie. La faire cuire pendant trois ou quatre heures dans de l'eau salée mise dans une marmite avec tous les légumes et ingrédients du pot-au-feu. Lorsque l'oie est cuite à point, la retirer, la laisser refroidir. La couper ensuite en morceaux de quatre à cinq centimètres carrés. Tremper ces morceaux dans de l'œuf entier battu, puis dans de la chapelure. Les faire rôtir ensuite de belle couleur dans du beurre frais.

Pendant ce temps, faire blondir la farine dans une cuillerée de beurre, ajouter l'ail finement haché, poivre, sel, muscade (très peu). Mouiller avec la crème en tournant à la cuiller de bois. Cette sauce doit être bien liée, sans grumeaux et onctueuse. Verser sur les morceaux d'oie chauds dressés sur un plat chaud et servir de suite.

8. Oie rôtie à l'Américaine (cuisine américaine).

Une oie. 100 grammes de beurre. 2 tasses d'eau bouillante. 500 grammes de pommes de terre. 125 grammes de lard de poitrine. Un oignon émincé. Une feuille de sauge. Persil, thym, sel, poivre.

Faire rôtir l'oie au four ou à la broche.

D'autre part, mettre les abatis dans une casserole avec l'eau bouillante. Placer sur feu vif et remuer constamment. Ajouter le beurre, les pommes de terre qui doivent être pelées, entières, petites, et de préférence nouvelles ; les lardons coupés en dés, l'oignon émincé, les condiments. Quand le tout commence à brunir, le verser dans un plat creux et servir en même temps que l'oie qui sera accompagnée de son jus dans une saucière et d'une sauce Soubise (voir sauces) dans une autre saucière.

9. Oie rôtie à l'Allemande (cuisine allemande).

Une oie grasse. Une compote de pommes.

Faire rôtir l'oie au four ou à la broche, la servir avec son jus dans une saucière et accompagnée d'une marmelade de pommes peu sucrée, servir dans une jatte. Excellent.

10. Oie à la Belge (cuisine belge).

Une oie pas trop grasse. 2 cuillerées de saindoux. 4 gousses d'ail hachées. 20 grammes de farine. Un demi-verre d'eau chaude. 2 cuillerées de vinaigre. Sel, poivre.

Couper l'oie en morceaux ; les faire revenir dans une poêle avec le saindoux, sur feu vif. Lorsqu'ils sont bien dorés, les retirer. Faire revenir dans la même poêle l'ail ; saupoudrer de farine, mouiller avec l'eau chaude, le vinaigre, saler, poivrer et laisser cuire à feu doux après avoir remis les morceaux d'oie dans cette sauce jusqu'à complète cuisson. Servir sur un plat bien chaud après avoir dégraissé.

PIGEONS. — **11. Pigeons à la Guardi** (vieille cuisine française).

2 pigeons. 125 grammes de lard de poitrine. 125 grammes de jambon cuit. 2 truffes. 125 grammes de champignons. Les foies. 2 jaunes d'œufs. 130 grammes de beurre. Persil, ciboule, sel, poivre. 2 escalopes de veau piqué pour envelopper les pigeons. 2 bardes de lard. Garniture de ris de veau. Champignons, fonds d'artichauts, fines herbes.

Farcir les pigeons après les avoir plumés, vidés, flambés, troussés, avec une farce composée de lard, jambon, truffes, champignons, les foies des pigeons, persil, ciboule, le tout finement haché, revenu dans un peu de beurre à la poêle et lié de jaunes d'œufs. Coudre l'ouverture du pigeon et envelopper chacun dans une mince escalope de veau piqué puis dans des bardes de lard. Bien ficeler le tout, faire rôtir au four ou à la casserole. Servir sur une garniture blanchie puis cuite au beurre à la casserole.

12. Pigeons à la Dauphinoise.

2 pigeons. 100 grammes de beurre. Un demi-litre de bouillon. Un quart de litre de vin blanc. Sel, poivre, laurier, thym. 500 grammes de champignons. 10 petits oignons. 2 jaunes d'œufs. Une petite tasse de lait.

Mettre les pigeons préparés dans une casserole avec le beurre. Les faire revenir pendant quelques instants sur feu doux ; les mouiller avec le bouillon et le vin blanc. Ajouter assaisonnement et condiments et laisser mijoter pendant un quart d'heure environ.

D'autre part, faire blanchir les champignons, après les avoir épluchés, et les petits oignons. Les ajouter aux pigeons et faire cuire le tout ensemble pendant une heure. Retirer les pigeons. Si la sauce est trop longue la faire réduire, puis la lier avec les jaunes d'œufs préalablement délayés dans le lait. Recouvrir de cette sauce les pigeons dressés sur un plat chaud.

13. Pigeons à la crème.

2 pigeonneaux. 60 grammes de beurre frais. Un demi-verre de bouillon ou d'eau. Un demi-verre de crème fraîche épaisse. Une cuillerée à café de farine. Ciboulette hachée. Sel, poivre.

Plumer, vider, flamber, trousser les pigeonneaux. Les faire revenir avec le beurre dans une casserole. Quand ils sont bien dorés, les mouiller avec le bouillon ou l'eau. Laisser cuire ainsi les pigeons dans leur jus pendant une heure. Dix minutes avant de servir délayer la farine dans la crème, verser ce mélange dans le jus des pigeons. Ajouter la ciboulette hachée, sel, poivre. Laisser mijoter encore pendant dix minutes et servir très chaud.

14. Pigeons à la Crapaudine.

2 pigeons. 100 grammes de beurre. Panure fraîche. Poivre de Cayenne. Sel. Filet de cognac ou de madère.

Plumer, vider, flamber les pigeons ; les dresser avec les pattes en dedans. Les fendre sur toute la longueur du dos pour les ouvrir tout à fait. Après avoir bien nettoyé l'intérieur, les mettre sur un plat à sauter avec du beurre ; les faire revenir sur feu doux des deux côtés, en les retournant ; les assaisonner ; les faire refroidir sous presse. Les paner des deux côtés et les faire griller également des deux côtés. Quand ils sont de belle couleur, les servir sur une sauce aux anchois (voir sauces).

15. Pigeons à la Sainte-Menehould.

3 pigeons. 60 grammes de beurre. Une cuillerée de farine. Persil en branches, ciboules entières. Tranches d'oignons, de carottes et de panais. Une gousse d'ail. 3 clous de girofle. Une feuille de laurier, thym. Un verre de lait.

Vider, flamber, trousser les pigeons en laissant les foies dedans. Mettre dans une casserole le beurre.

farine, persil, ciboule et tout l'assaisonnement ainsi que les condiments et le lait. Faire bouillir, y mettre les pigeons à cuire à très petit feu pendant une heure, casserole couverte. Ensuite les retirer et les égoutter. Dégraisser la sauce, tremper les pigeons dans cette graisse, les retirer et les faire griller au four en les arrosant avec le reste de la graisse. Servir à sec avec une sauce au céleri (voir sauces).

LES MEILLEURES RECETTES DE LAPINS DOMESTIQUES

1. Lapin à l'Anglaise.

Un beau lapin. 125 grammes de lard à piquer. 125 grammes de poitrine de porc. Un morceau de mie de pain. Un œuf entier. Echalotes, persil, estragon. Un oignon haché. 60 gr. de beurre. Sel, poivre.

Désosser le lapin, le piquer de lard fin, remplir l'intérieur d'un hachis fait avec le porc haché, la mie de pain, l'œuf, l'oignon et les échalotes hachées, persil, estragon, sel, poivre. Recoudre le lapin et le faire rôtir au four en l'arrosant de beurre fondu. Servir sur une grande tartine de pain grillé et accompagné de deux saucières : l'une avec le jus du rôti, l'autre avec une sauce Soubise (voir sauces).

2. Lapin rôti au rhum.

Un lapin. Un verre de rhum. 60 grammes de beurre. 125 grammes de champignons. Persil, sel, poivre.

Frotter le râble d'un lapin désossé avec du rhum, sel, poivre. Le mariner pendant douze heures dans trois ou quatre cuillerées à bouche de rhum. Rôtir le lapin au beurre avec la marinade. Ajouter, une demi-heure avant la fin de la cuisson, un hachis

de champignons passés au beurre et mélangés de persil.

Dresser sur un plat, mettre les champignons autour du lapin et le jus dans la saucière.

3. Lapin en tortue.

Un lapin. 500 grammes chair à saucisses. 150 grammes de rouelle de veau. 125 grammes de jambon épais et maigre. Une carotte. Un oignon. Une feuille de laurier. Sel et poivre. Une petite cuillerée de fécule.

Désosser un lapin, l'étendre sur une table ; mettre dessus une couche de chair à saucisses, puis une couche de veau et de jambon coupés en petites languettes, puis une couche de chair à saucisses et recommencer jusqu'à ce que le lapin soit plein. Puis relever les deux côtés du lapin, les coudre en lui donnant une forme ronde et longue. On aura fortement assaisonné les couches de chair et de viandes. Mettre le lapin dans un linge comme pour une galantine, bien le ficeler ou le coudre et le mettre à cuire dans une casserole avec assez d'eau pour qu'il baigne. Mettre autour tous les os et débris du lapin, l'oignon, la feuille de laurier, la carotte, sel et poivre. Faire cuire pendant deux heures et demie à petit feu. Passer la cuisson et en faire la sauce en liant la quantité voulue avec un peu de fécule au moment de servir. Retirer le linge, mettre le lapin dans un plat chaud, le napper avec la sauce.

4. Lapin fermière.

Un lapin. 500 grammes pois verts. 500 grammes fèves fraîches. 500 grammes pommes de terre. 2 oignons. Une branche de céleri. 2 branches de persil. Sel et poivre. Graisse.

Mettre des morceaux de lapin dans une casserole avec tous les légumes et condiments. Couvrir le tout d'eau et laisser bouillir pendant trois heures.

Retirer le lapin et faire revenir les morceaux à la poêle dans un peu de graisse. Pendant qu'ils se dorent, passer les légumes et leur assaisonnement en purée. Mettre la purée de légumes dans un plat rond chaud et poser sur la purée les morceaux de lapin.

5. Ballotine de lapin.

Un lapin. 125 grammes de lard à piquer. 100 grammes de beurre. 125 grammes de champignons. Un verre de madère. Sel, poivre.

Détacher les cuisses du lapin, les ouvrir aux jointures ; désosser, piquer de lard des deux côtés. Ranger les morceaux dans un plat allant au four, y mettre un morceau de graisse ou de beurre. Assaisonner. Avant de servir, ajouter au jus du lapin trois cuillerées d'un autre jus fait avec les os du lapin. Ajouter aussi un petit hachis de champignons cuits dans du vin de Madère. Servir dans le plat de cuisson.

6. Potée de lapin.

Un gros lapin. 250 grammes lard de poitrine. Un petit verre de cognac. Une feuille de laurier. Thym, persil, sel, poivre.

Découper le lapin comme pour le faire sauter. Ranger les morceaux dans un pot de terre, une terrine ronde. Mettre un lit de morceaux de lapin (qui ne doivent pas être désossés), puis un lit de lard de poitrine maigre et gras. On recommence le lapin, puis le lard et on remplit ainsi le pot. Mettre du lard sur le dessus, puis le laurier, le thym, le persil, le sel, le poivre. Arroser avec le cognac ; fermer le pot, mettre à cuire pendant deux heures au four. Servir dans le pot. Se mange chaud ou froid. Excellent.

7. Lapin en gelée.

La moitié d'un gros lapin. 125 grammes de lard à barder. Persil, ciboule, thym, sauge. Sel, poivre, muscade. Un pied de veau coupé en deux. 2 cuillerées à pot de bouillon de légumes. Une cuillerée à bouche de vinaigre. 6 oignons blancs.

Larder le lapin un peu partout, garnir l'intérieur avec les condiments. Ficeler, mettre le tout dans une cocotte avec le pied de veau qui aura été blanchi à l'avance, le bouillon de légumes (voir potages), les oignons. Saler, poivrer juste à point après avoir goûté. Bien fermer la cocotte et faire cuire pendant trois heures. Disposer ensuite le lapin dans un plat creux, le débrider, l'aplatir afin qu'il ait bonne forme. Placer autour les deux moitiés de pied de veau, passer la cuisson au tamis et la verser dans le plat sur le tout pour qu'elle se transforme en gelée. Mettre au frais et servir le lendemain.

LES MEILLEURES RECETTES DE GIBIER

LIÈVRES. — **1. Lièvre Saint-Hubert.**

Un lièvre. 125 grammes de lard. Oignons, thym, ail, serpolet, poivre et sel. Un litre d'excellent vin blanc. 125 grammes de beurre manié de farine.

Le lièvre étant chaud on le dépouille, le dépèce en en conservant le sang. Une fois coupé en morceaux on le place dans un chaudron avec le lard coupé en lardons, l'oignon, les condiments et le vin blanc que l'on fait flamber. Aussitôt éteint et la sauce étant réduite, le sang ajouté, on y ajoute le beurre manié de farine et l'on sert avec une garniture de croûtons frits.

2. Lièvre à la Royale.

Un beau lièvre. Mie de pain trempée dans du bouillon. 500 grammes lard gras. 2 jaunes d'œufs. Persil, sel, poivre. Une truffe hachée. 2 carottes coupées en rondelles. Un oignon. Une feuille de laurier. thym. 2 cuillerées à bouche de vinaigre. Une cuillerée de farine.

Mettre le sang de côté. Emplir le corps du lièvre avec une farce faite avec la mie de pain, le lard haché, le persil, sel, poivre, les jaunes d'œufs et la truffe hachée.

Mettre le lapin recousu dans une cocotte de fonte. Faire cuire au four pendant cinq heures pour un jeune lièvre, huit heures pour un vieux, la cocotte étant couverte.

Faire une sauce en mettant dans un bol le sang de la bête, le vinaigre, la farine ; battre, mélanger. Une demi-heure avant de servir, mettre la cocotte sur le coin du fourneau et verser la sauce sur le lièvre. Ne pas laisser bouillir cette sauce.

3. Le râble de lièvre à la betterave.

Un lièvre. 125 grammes de lard gras. Un demi-litre de vin blanc sec. Sel, laurier, thym, oignon. 200 grammes de beurre. 750 grammes de betteraves rouges. 3 cuillerées à bouche de vinaigre. 250 grammes de crème fraîche épaisse. 40 grammes de farine.

Dépouiller et vider un lièvre ; enlever les peaux et les nerfs ; séparer le râble, le piquer de lardons ; le faire mariner pendant 48 heures dans le vin blanc aromatisé et légèrement salé. Faire rôtir le râble mariné soit au four, soit à la broche. L'arroser avec 80 grammes de beurre que l'on aura fait fondre et la marinade qui aura été réduite au feu et passée à travers un linge fin. Laisser cuire vingt minutes par livre de râble. Pendant le dernier quart

d'heure de cuisson, éplucher et hacher très fin les betteraves cuites au four et qui auront été choisies très rouges. Les passer à la poêle avec le reste du beurre, saler, ajouter le vinaigre. Retirer le râble du feu, le poser sur un plat très chaud. Rapidement lier le jus avec la crème maniée avec la farine. Donner un seul bouillon. Entourer le râble avec les betteraves. Servir la sauce à part.

4. Lièvre rôti à la poivrade.

Un lièvre, 2 cuillerées à bouche de graisse. 125 grammes de lard à piquer. Oignons et persil. Une petite cuillerée de farine. Un verre de vin rouge. 2 cuillerées de vinaigre. 2 clous de girofle, thym. Saler, poivrer.

Réserver le sang et le foie du lièvre. Piquer le râble de celui-ci avec le lard à piquer coupé en fins lardons et le mettre à rôtir au four.

Hacher le foie du lièvre avec un peu d'oignon et de persil ; faire revenir le tout à la graisse sans laisser roussir complètement. Y délayer une petite cuillerée de farine. Ajouter le vin rouge, le vinaigre, épices, sel et poivre. Faire mijoter pendant vingt minutes. Un moment avant de servir, ajouter le sang du lièvre et un peu du jus du lièvre rôti.

Servir la sauce, qui ne doit plus bouillir quand le sang y est mis, dans la saucière en même temps que le rôti.

5. Lièvre aux pruneaux et aux raisins (cuisine flamande):

Un lièvre. 4 cuillerées d'huile d'olive. Bouillon ou eau bouillante. 6 gros oignons. 125 grammes de lard. 250 grammes de pruneaux. 125 grammes de raisins secs, sel, poivre. Une pincée de sucre. Un verre de vin rouge. Une cuillerée de gelée de groseilles. Croûtons frits.

Couper en morceaux le râble du lièvre après avoir mis le sang de côté. Les faire revenir dans l'huile bouillante au fond d'une cocotte de fonte.

Les couvrir de bouillon ou, à défaut, d'eau bouillante. Y ajouter les oignons coupés finement, le lard en petits dés, les pruneaux et les raisins secs. Saler, poivrer, couvrir la casserole et faire cuire à feu modéré pendant au moins une heure et demie. Au dernier moment ajouter à la sauce une pincée de sucre, le vin rouge, la gelée de groseilles. Tenir alors la casserole découverte pour faire réduire la sauce si c'est nécessaire. La lier avec le sang du lièvre. Ne pas le faire bouillir mais chauffer seulement dans la sauce. Verser le tout sur un plat brûlant entouré de croûtons frits.

6. Lièvre à la crème (cuisine alsacienne).

Un lièvre. 2 verres d'huile. 125 grammes lard à piquer. Une demi-tasse à café de crème aigre. Pommes de terre frites. Sel, poivre.

Mettre le râble du lièvre à mariner pendant douze heures dans de l'huile. L'y retourner souvent. On aura tout d'abord piqué le râble de fins lardons. Envelopper les pattes avec du papier graissé pour éviter qu'elles ne brûlent. Mettre au four avec l'huile de la marinade, le sel et le poivre. Faire cuire pendant une heure et demie en arrosant souvent. Une demi-heure avant de servir, ajouter au jus la crème aigre. Terminer la cuisson, servir le râble sur un plat chaud, la sauce dans la saucière, et accompagner d'un plat de petites pommes de terre rondes, frites.

CANARDS SAUVAGES. — **7. Canards sauvages en salmis.**

2 jeunes canards sauvages. 300 grammes de lard. 2 oignons hachés menus. Une feuille de laurier. 3 clous de girofle. 2 grains de genièvre concassés. Un peu de blanc de céleri. Un tiers de litre de bon vin rouge. Un tiers de litre de bouillon dégraissé. Pain grillé émietté et passé au tamis. Sel, poivre.

Vider, flamber, larder les canards, les mettre à

rôtir. Les couper ensuite en huit morceaux, et les tenir au chaud dans une sauteuse. Mettre le jus et la graisse du rôti dans une deuxième casserole avec le reste du lard passé au pilon, l'oignon, les carcasses des canards mises en miettes, les condiments, le vin rouge. Réduire à moitié volume en laissant cuire à petit feu. Préparer une liaison avec le pain grillé doré et amolli au bouillon, émietté et passé au tamis avec les foies pilés après avoir été légèrement sautés. Passer et repasser la sauce au tamis, puis la finir tout doucement sur le feu en la remuant à la cuiller de bois et en la dégraissant. Ajouter la liaison ; fouetter, battre sans laisser bouillir afin qu'elle devienne onctueuse et légère. Verser sur les canards.

PERDREAUX ET PERDRIX. — **8. Perdreaux au verjus.**

2 perdreaux. 250 grammes de raisins verts. 70 grammes de beurre. 2 croûtons de pain de mie rassis. Sel, poivre. 2 bardes de lard.

Vider, flamber et barder les perdreaux. Introduire dans leurs corps quelques grains de raisin. Faire revenir les perdreaux au beurre fumant dans une sauteuse, laisser cuire pendant vingt minutes. Pendant la cuisson couper les carrés de pain de mie en leur donnant un centimètre d'épaisseur et la grandeur nécessaire pour servir de support à chacun des perdreaux. Ecraser et presser les raisins verts. Passer ce jus dans un linge et le réserver. Retirer les perdreaux de la casserole, les tenir au chaud. Faire revenir les carrés de pain au beurre, les dresser sur un plat chaud, poser les perdreaux dessus. Déglacer la cuisson des perdreaux avec le verjus et verser sur les perdreaux.

9. Perdreaux farcis.

2 perdreaux. 150 grammes de foie gras. 2 petites truffes. Un demi-litre de fonds de veau. Un verre de vin de madère. Carottes, oignons, sel, poivre, bardes, couennes.
Pour le fonds : Un jarret de veau. Une carotte. 2 oignons. Une branche de céleri. Sel.

Faire un « fonds » de veau en faisant cuire lentement pendant deux heures le jarret de veau dans un litre d'eau avec carottes, oignons, céleri. Préparer pendant ce temps les perdreaux : les plumer, vider, flamber et introduire dans leurs corps un morceau de foie gras et une petite truffe pelée. Garnir une casserole avec les couennes et bardes, carottes coupées en rondelles, oignons. Y mettre les perdreaux cousus et ficelés, sel, poivre. Mouiller jusqu'à mi-hauteur avec le fonds de veau, ajouter le madère, les pelures de la truffe ; cuire pendant 50 minutes. Servir les perdreaux sur plat très chaud et passer la sauce dessus.

10. Salmis de perdreaux.

Plusieurs perdreaux. Echalotes, thym, laurier, poivre en grains. Vin blanc ou bouillon. 70 grammes de beurre. Une cuillerée de farine. 2 truffes. 125 grammes petits champignons. Un petit verre de cognac. Sel.

Plumer, vider, flamber les perdreaux ; les faire rôtir saignants, les découper par membre, ôter la peau et les tenir au chaud.

Mettre carcasses et déchets dans une casserole avec les condiments. Mouiller avec du vin blanc ou du bouillon en quantité suffisante pour la sauce qui doit réduire de moitié. Faire bouillir pendant dix minutes, passer au tamis, épaissir le jus avec un roux brun fait avec le beurre et la farine. Mouiller ce roux avec quelques cuillerées de bouillon. Incorporer des lames de truffes, des têtes de petits

champignons passés au beurre. Finir avec le cognac. Laisser encore cuire la sauce jusqu'à l'état de demi-glace. Ajouter les perdreaux. Quand le tout est bouillant, dresser les perdreaux en pyramide sur plat très chaud. Couvrir de la garniture et de la sauce.

11. Perdrix à la Catalane (cuisine espagnole).

Une perdrix. 3 cuillerées de beurre. Une cuillerée de farine. Un verre de bouillon. Sel, poivre, bouquet garni. 2 poignées d'ail. Une orange amère ou bigarade.

Plumer, vider, flamber et trousser une perdrix. La faire revenir dans le beurre ; la retirer et faire un roux avec le même beurre, mouiller avec le bouillon, saler, poivrer, mettre le bouquet. Remettre la perdrix, fermer la casserole et laisser cuire doucement. Pendant ce temps faire blanchir l'ail à l'eau bouillante ; dans une autre casserole, faire blanchir aussi l'orange amère coupée par tranches. Après environ trois quarts d'heure de cuisson, retirer la perdrix, la mettre dans un plat chaud, mêler l'ail, l'orange et quelques cuillerées de leur eau au jus resté dans la casserole, faire faire deux ou trois bouillons et verser sur la perdrix.

12. Perdrix à la Suzanne Desprès.

2 perdrix rouges. Mie de pain. 4 truffes fraîches. 2 bardes de lard. 3 cuillerées de beurre et de saindoux. Un petit verre de fine champagne. Une tasse de bouillon. Sel, poivre.

Vider et flamber les perdrix. Remplir l'estomac avec une légère farce faite des foies hachés, de mie de pain et de truffes fraîches. Refermer les ouvertures produites par les cous qu'on a enlevés ; barder les corps de lard fin. Mettre alors dans la daubière deux ou trois cuillerées de beurre et de saindoux, poser les perdrix dessus, fermer

hermétiquement la daubière et faire braiser à tout petit feu. Dès que les perdrix commencent à dorer les arroser avec la fine champagne, puis continuer à mouiller peu à peu avec le bouillon. Saler au milieu de la cuisson. Il faut trois quarts d'heure environ pour une cuisson complète. Tandis que les perdrix achèvent de cuire, faire une sauce à la Périgueux (voir sauces) dans laquelle on ajoutera des parures de truffes hachées, quelques têtes de champignons et des olives dénoyautées. Verser la sauce dans la daubière afin qu'elle s'imprègne de jus et verser ensuite sur les perdrix dans un plat creux. Mettre une bordure de croûtons et servir chaud.

13. Perdrix aux choux à la mode de Savoie.

Une perdrix. 3 cuillerées de beurre. 250 grammes saucisse chipolata ou saucisses des Bauges. Un ou 2 choux verts. 125 grammes de jambon cuit. Une toilette de porc. Sel, poivre, chapelure.

Faire roussir le beurre ; y mettre la perdrix une fois plumée, vidée, troussée. Ajouter le poivre et le sel et la laisser cuire à l'étouffée. Faire frire les petites saucisses ; faire bouillir des choux verts, les égoutter, puis les faire revenir dans la graisse des saucisses. Prendre un moule à charlotte, le garnir avec la toilette de porc. Puis garnir le fond et les côtés avec le jambon coupé en fines languettes. Mettre ensuite dans le moule d'abord les choux, puis la moitié de la perdrix coupée en quatre, puis un nouveau lit de choux, puis la seconde moitié de la perdrix encore coupée en quatre, enfin un troisième lit de choux. Fermer la toilette et mettre au bain-marie pendant cinq minutes. Retourner le moule sur un plat, saupoudrer le dessus de cha-

pelure, passer au four pendant un quart d'heure et servir entouré de petites saucisses. Le tout doit être bien chaud.

LAPINS DE GARENNE. — **14. Gibelotte de l'Ivette.**

2 ou 3 lapins de garenne. 100 grammes de beurre. 125 grammes de lard coupé en dés. 24 petits oignons. 4 échalotes. Une demi-gousse d'ail. Sel, poivre. Un petit verre de cognac. 2 cuillerées à bouche de farine. Une bouteille de vieux vin de Bourgogne. Une grande cuillerée de jus. Thym, romarin, sauge, sariette, persil.

Après avoir vidé, dépouillé et coupé en morceaux les lapins, les faire dorer dans le beurre où l'on aura fait revenir le lard coupé en morceaux ; ajouter les oignons, les échalotes, l'ail, le sel, le poivre ; verser dessus le cognac et flamber. Ensuite, saupoudrer de farine et ajouter le vin de Bourgogne et le jus ainsi qu'un bouquet des aromates indiqués. Laisser mijoter pendant une heure et demie feu dessus, feu dessous. La sauce doit réduire, être courte, onctueuse et de bon goût. Servir très chaud dans un plat creux garni de croûtons.

15. Lapin de garenne chasseur.

Un lapin de garenne. 2 cuillerées à bouche d'huile. 2 cuillerées à bouche de beurre. Sel, poivre. 2 échalotes. Une pincée de farine. 2 verres de vin blanc. 2 verres de bouillon. Un bouquet garni. 2 gousses d'ail écrasées. Quelques feuilles d'estragon. 125 grammes de champignons de couche.

Dépouiller, vider, couper et sauter les morceaux dans l'huile et le beurre. Ajouter sel et poivre. Ajouter les échalotes finement hachées et les retirer de suite, l'échalote ne devant jamais roussir. Mettre la farine ; mouiller avec le vin blanc et le bouillon. Ajouter le bouquet garni, l'ail, l'estragon. Cuire à couvert pendant une heure environ. Retirer les morceaux ; passer la sauce ; la faire réduire ; rectifier l'assaisonnement. D'autre part, faire sauter

au beurre les champignons émincés, les mettre dans la sauce. Chauffer celle-ci et verser sur le lapin posé dans un plat creux et chaud. Servir de suite.

16. Pâté de garenne.

Un lapin de garenne. 500 grammes de chair de porc hachée fine. Sel, poivre, muscade. Une cuillerée de cognac. Plusieurs bardes de lard. 250 grammes de lard coupé en gros lardons. Une demi-feuille de laurier. Un brin de thym.

Dépouiller et vider le lapin. Garder le râble, les cuisses, le foie. Désosser le tout, le hacher en gardant quelques beaux morceaux pour faire des filets que l'on coupera en long. Ajouter à cette chair de lapin hachée la chair de porc. Mélanger le tout intimement en incorporant sel, poivre, muscade râpée et le cognac. Garnir une terrine avec des bardes de lard et étendre alternativement une couche de farce, une couche de lardons, les morceaux de filet. Et ainsi de suite. Couvrir la terrine d'une barde de lard, poser le laurier et le thym dessus. Fermer hermétiquement la terrine. Mettre au four. Deux heures de cuisson. Faire froidir avec un poids sur le dessus.

CAILLES. — **17. Cailles en papillotes.**

Cailles. Mie de pain. Beurre, sel, poivre.

Plumer, vider, flamber les cailles. Couper les pattes et le cou et les introduire dans l'intérieur par le trou du jabot. Hacher les foies et les cœurs, les mélanger à un peu de mie de pain, saler, poivrer, bourrer les cailles et rouler ensuite chaque caille dans un morceau de papier blanc beurré. Ficeler. Faire cuire au four pendant trente minutes sur une plaque de tôle. Pour servir, déficeler, ôter les papiers et dresser les cailles sur un plat bien chaud garni de cresson.

18. Cailles au pot.

Cailles. Le pot-au-feu.

Plumer, vider, flamber les cailles, les trousser comme de petits poulets sans les barder. Les attacher sous les ailes et laisser assez de ficelle pour les suspendre. On aura ce jour-là un pot-au-feu. Une demi-heure avant le dîner, suspendre les cailles tout autour de l'intérieur du pot qui ne doit pas être plein afin que les cailles ne trempent pas dans le bouillon mais cuisent à la vapeur de son fumet. Mettre le pot en plein feu et laisser bouillir pendant vingt minutes. Servir très chaud sur un plat de cresson des jardins ou de céleri coupé très fin.

19. Cailles grillées.

Cailles. Bardes de lard. Huile. Laurier, sel, poivre. Une tasse de bouillon ou d'eau.

Plumer, vider, flamber les cailles. Les fendre par le dos, les mettre à plat dans une casserole avec de l'huile, laurier, sel et poivre. Couvrir de bardes de lard ; faire cuire à très petit feu sur de la cendre chaude. Quand elles sont presque cuites, les retirer, les paner et les faire griller sur le gril. Mettre dans la casserole le bouillon, détacher tout ce qui tient à la casserole. Dégraisser, passer cette sauce et la servir sous les cailles.

GRIVES. — **20. Grives à la Dauphinoise.**

6 belles grives. 6 bardes de lard. 6 grands croûtons frits. 2 jaunes d'œufs. 300 grammes de truffes. Sel, poivre, baies de genièvre.

Plumer les grives ; retirer seulement le gésier, les barder et les faire rôtir à la casserole pendant seulement dix minutes. Les retirer de leur cuisson,

Préparer des croûtons bien dorés. Ajouter à la cuisson les jaunes d'œufs, les truffes finement râpées. Retirer l'intérieur des grives et l'ajouter à la cuisson avec les œufs et les truffes. Battre le tout avec une fourchette sur un feu très doux pendant deux minutes. Dresser les grives tenues au chaud sur les croûtons et les arroser avec la sauce ainsi préparée.

21. Les grives à l'Ardennaise.

6 grives. 125 grammes de lard, gros comme un petit œuf de beurre. Sel, poivre. 6 feuilles de sauge.

Mettre dans une casserole de terre le lard coupé en dés, de manière que le fond en soit complètement tapissé. Poser dessus les grives non vidées, bien serrées les unes contre les autres. Ajouter le beurre, le sel, le poivre et les feuilles de sauge. Laisser cuire à feu doux pendant une heure et demie.

ORTOLANS. — **22. Les ortolans à la Catulle.**

6 ortolans. 6 beaux œufs. 6 bardes de lard. 2 truffes. Beurre.

Prendre des œufs frais. Couper le gros bout avec un couteau très tranchant pour ne pas briser la coquille. Vider les œufs, enduire l'intérieur de la coquille de beurre, introduire dans chacune d'elles un ortolan bardé et truffé d'un petit morceau de truffe. Ainsi préparés on place les œufs dans la lèchefrite de la rôtissoire après en avoir garni le fond avec une quantité de beurre suffisante pour que les œufs y baignent à demi. Placer la lèchefrite devant un feu excessivement doux. De temps à autre, retourner les œufs. Au bout d'une heure les ortolans sont cuits. Pour les servir, on pose les œufs debout dans un plat, la tête de l'oiseau sortant de la coque. Il faut que ce soit bien chaud.

MAUVIETTES. — **23. Chaufroid de mauviettes en caisses.**

6 mauviettes. 225 grammes de foie gras. 100 grammes de truffes. 50 grammes de beurre. Un verre à madère de cognac. Sel, poivre. 60 grammes de bardes de lard. Un verre à madère de vin blanc. 6 cuillerées d'excellent jus. Une cuillerée à café de farine. Un quart de litre de gelée.

Plumer les mauviettes, les désosser, jeter les gésiers mais garder les intérieurs et les os pour la farce. Broyer les os dans un mortier avec une pincée de gros sel et le cognac. Quand les os sont bien broyés formant une espèce de purée, y incorporer en le broyant aussi 75 grammes de foie gras, 30 grammes de beurre, un peu de poivre et des pelures de truffes. Passer cette farce au tamis métallique qui retiendra les parcelles d'os et la mettre au frais en attendant le moment de garnir les mauviettes. Diviser le foie gras qui reste en autant de morceaux que de mauviettes, piquer chacun d'eux avec un morceau de truffe. Partager aussi la farce en douze parties égales. Etendre chaque mauviette sur la table, y poser d'abord la farce, puis le foie gras, recouvrir d'une autre couche de farce, relever les deux côtés de la mauviette, puis envelopper chaque mauviette dans un petit carré de linge que l'on coud en donnant à la mauviette une forme ronde allongée, régulière comme s'il s'agissait d'une petite galantine. Garnir une casserole dans laquelle les mauviettes tiendront juste les unes à côté des autres et en garnir le fond avec les bardes de lard. Poser les mauviettes dessus, y ajouter les têtes que l'on aura réservées, couvrir avec un rond de papier beurré puis avec le couvercle de la casserole. Laisser cuire à tout petit feu pendant dix minutes. Mouiller ensuite avec le jus et le vin blanc et faire

cuire encore à tout petit feu pendant un quart d'heure. Dès que les mauviettes sont cuites, les ranger sur un plat sans les déballer, le côté ouvert en l'air, les mettre sous presse et les laisser ainsi refroidir pendant quatre heures. D'autre part, retirer les têtes, passer et dégraisser la cuisson, la faire réduire à la valeur de cinq cuillerées à bouche. Dans une petite casserole faire fondre 20 grammes de beurre, y mêler la farine, la faire blondir, mouiller avec la cuisson réduite, porter à ébullition puis laisser bouillotter doucement pendant un quart d'heure en retirant l'écume qui monte à la surface. Puis mettre la sauce de côté jusqu'au moment de glacer les mauviettes. Quand celles-ci sont complètement froides, chauffer légèrement la sauce pour la rendre liquide et y ajouter une cuillerée de gelée. Après avoir déballé les mauviettes, tremper d'abord le côté fermé dans la sauce, puis les poser sur une grille en les retournant. Recueillir ensuite la sauce qui aura coulé, la mélanger à celle qui reste et glacer les oiseaux une seconde fois en répandant la sauce avec une cuiller. Bien laisser sécher. Glacer les têtes de même. Avoir de petites caisses en porcelaine ou en papier de huit centimètres de long sur quatre de haut environ. Verser dans la caisse une couche de gelée que l'on aura fait chauffer pour la rendre liquide. Quand elle est prise y poser la mauviette le côté de l'estomac, c'est-à-dire le côté non ouvert, en l'air. Remplir le vide de la caisse avec de la gelée à peine liquide ou la garnir avec de la gelée hachée. Boucher les yeux avec un peu de beurre, y piquer une parcelle de truffe. Planter la tête dans la mauviette.

Servir les caissettes sur un plat.

FAISANS ET POULES FAISANES. — **24. Faisan farci.**

Un coq-faisan ou une poule faisane, 250 grammes de foie gras. 150 grammes de truffes. Bardes de lard. Un verre de madère. Gelée.

Plumé, vidé, flambé et troussé, le faisan sera bourré avec une farce composée de son foie et son cœur hachés et mélangés avec le foie gras et les truffes. L'ouverture recousue, braiser le faisan dans une casserole foncée de lard comme il est dit à la recette précédente. Il faut une heure de cuisson. Ainsi préparé, le faisan se mangera froid avec accompagnement de gelée faite avec son fond de cuisson.

25. Pâté de faisan en terrine.

Un faisan. 350 grammes de foie gras. 250 grammes de chair à saucisses. Une barde de lard de 50 grammes. Un verre à madère de rhum. 40 grammes de truffes. Sel, poivre, épices,

Mettre mariner le foie gras coupé en trois bâtons carrés d'environ dix centimètres de long sur deux d'épaisseur avec une truffe pelée et coupée en six morceaux, dans le rhum assaisonné avec le sel, le poivre, les épices. Le reste du foie sera pour la farce. Pour celle-ci, elle est plus fine lorsque, au lieu d'employer de la chair à saucisses, on la fait avec du filet de porc haché gras et maigre. Mélanger avec le reste du foie gras, passer au tamis métallique et assaisonner de rhum, sel, poivre, épices. A cette farce on ajoutera les parures du faisan : foie, cœur, gésier, lambeaux de chair. Le foie gras et la farce devront mariner pendant une ou deux heures. Le faisan étant plumé, vidé, flambé, on le désosse. Puis, dans une casserole avec la carcasse du faisan, les os et les parures de porc, un morceau de jarret de veau, une carotte. un oignon, un litre

d'eau et un peu de sel, on fait bouillir pendant deux ou trois heures pour obtenir un jus qui, en refroidissant et après avoir été clarifié au blanc d'œuf, formera gelée.

Prendre alors une terrine à pâté, la garnir avec une barde de lard comme pour la terrine de lapin (voir lapin), déposer sur le fond une couche de farce d'environ un centimètre. Aux deux bouts de chaque bâton de foie gras enfoncer un morceau de truffe. Etendre le faisan désossé sur la table, le recouvrir d'une couche de farce d'à peu près aussi un centimètre ; sur cette farce, ranger dans le sens de la longueur les bâtons de foie gras et les filets mignons (c'est-à-dire les blancs) qui auront été détachés de la carcasse au désossage. Sur le tout mettre un peu de farce, puis refermer le faisan de façon que les bords se rejoignent. Poser alors le faisan dans la terrine le côté fendu en dessus. Employer le reste de la farce à tapisser les intervalles de la terrine, en mettre un peu sur le faisan, arroser avec une partie du jus de la gelée bien assaisonné, mettre une barde de lard sur le tout, fermer hermétiquement avec le couvercle, enfourner à four chaud et faire cuire comme il est dit pour la terrine de lapin (voir lapin). Après cuisson, et quand la terrine est à moitié refroidie, couler le reste de la gelée à peine liquide ; mettre une planchette sur le pâté, un poids sur la planchette et laisser complètement refroidir ainsi sous presse pendant quarante-huit heures. Servir dans la terrine.

On peut, au lieu d'une terrine, faire un pâté en croûte en se servant d'une des pâtes à pâtés (voir pâtés), on procédera pour le faisan absolument comme ci-dessus, remplaçant la terrine par une

pâte mise dans un moule. On peut réaliser la même recette plus économiquement en remplaçant le foie gras par le double de filet de porc et en ajoutant 100 grammes de panne de porc bien fraîche et hachée dans la farce.

COQ DE BRUYÈRES. — **26. Escalopes de coq de bruyère au vin du Rhin.**

Une barde de lard. 60 grammes de beurre très frais. Un petit verre d'eau-de-vie de genièvre. 200 grammes de glace de viande (fond de veau de préférence). Une branche de thym. Une demi-feuille de laurier. 4 baies de genièvre. Un quart de bouteille de vin du Rhin. Citron, sel, poivre.

Faisander le coq pendant quatre jours, puis le plumer, le vider, supprimer la peau de l'estomac, barder le volatile et le rôtir à feu vif en l'arrosant de 30 grammes de beurre frais et de l'eau-de-vie de genièvre. Saler, débrocher « vert cuit » et réserver le jus de la lèchefrite.

Tailler alors en escalopes la poitrine du tétras et les déposer dans une terrine allant au feu. Découper ensuite les cuisses en deux ou trois morceaux, les mettre dans une daubière avec les débris de la carcasse pilés au mortier. Ajouter la glace de viande, les condiments, le vin du Rhin. Faire bouillir pendant un quart d'heure, passer la sauce à l'étamine et la verser sur les escalopes. Pour terminer, ajouter le reste du beurre et le jus de la lèchefrite. Couvrir la terrine et cuire à four doux pendant dix minutes. Au moment de servir dresser les escalopes dans un plat chaud avec une garniture de tranches de citron.

CHEVREUIL. — **27. Noisettes de chevreuil à la Moscovite.**

Une selle de chevreuil. Un petit pain de mie. 60 grammes de graisse de rôti. 3 cuillerées à bouche de vinaigre. Quelques gouttes de jus de citron. Sel, poivre.

Pour la purée : 500 grammes de cerfeuil bulbeux. 50 grammes de beurre fin. 4 cuillerées à bouche de lait. Un morceau de sucre. Une pincée de sel.

Désosser la selle, en détacher les gros filets. Une selle de chevreuil moyenne donne environ 6 noisettes par filet, étant donné que la selle pèse environ 2 kilos. Les filets étant détachés, enlever la peau luisante qui les recouvre. Diviser chaque filet au milieu par le travers et de chaque moitié, faire trois parts égales dont chacune constitue une noisette. Mettre le tout sur une assiette et garder au frais pendant que l'on prépare la sauce moscovite (voir sauces). Préparer aussi la purée de cerfeuil bulbeux : faire gonfler les cerfeuils bulbeux à l'eau froide, ils seront plus faciles à peler. Les peler avec un petit couteau puis les faire cuire pendant un quart d'heure, tout juste recouverts d'eau avec le sucre et du sel. Les passer au tamis de crin après les avoir égouttés. Remettre cette purée dans une casserole avec sel et beurre, mélanger avec la cuiller de bois pendant un bon moment pour rendre la purée légère. Ajouter 2 cuillerées de lait, travailler, ajouter le reste du lait, goûter la purée, rectifier l'assaisonnement. Faire frire des croûtons taillés dans le pain de mie, autant que de noisettes, ayant trois centimètres d'épaisseur et un peu moins grands que la noisette, les mettre sur un plat. Pousser au moyen d'une poche à douille ou d'un cornet de papier dont on a coupé la pointe, un peu de purée de cerfeuil bulbeux sur chaque croûton. Le bout du cornet touchant presque la surface du croûton, la purée s'y étale comme un macaron. En faisant plusieurs poussées successives, on formera une petite pyramide de macarons de purée qui donnera beaucoup d'élégance au plat.

Mais avant de le dresser ainsi on aura fait sauter les noisettes qui doivent être mises dans la sauteuse au dernier moment avec la graisse de rôti. Dès que la graisse fume y mettre les noisettes toutes ensemble mais les unes à côté des autres ; les laisser cuire trois minutes, pas plus ; les retourner, cuire encore trois minutes, les enlever vivement, les mettre sur le plat de service, poser sur chacune un croûton, pousser dessus la purée comme il a été dit. Déglacer la cuisson avec vinaigre et citron, l'ajouter à la sauce qui sera servie en saucière.

28. Epaules de chevreuil au civet.

2 épaules de chevreuil. Oignons, persil, aromates. Vinaigre. 100 grammes de lard haché. 150 grammes de petit salé coupé. 2 cuillerées à bouche de farine. Un demi-litre de vin rouge. Un demi-litre d'eau. Un bouquet garni. Sel, gros poivre. 3 douzaines de petits oignons. Un peu de caramel.

Couper les épaules en moyens morceaux, en retirer les os aussi bien que possible, les faire mariner pendant cinq ou six heures avec oignon, persil, aromates, vinaigre. Egoutter les viandes sur un linge ; faire fondre le lard dans une casserole, ajouter les morceaux de chevreuil et le petit salé coupé en petits morceaux, les faire revenir pendant un quart d'heure. Assaisonner, saupoudrer de farine et mouiller avec le vin et l'eau chaude. Ajouter le bouquet garni, sel et gros poivre.

Cuire sur feu modéré jusqu'aux trois quarts de la cuisson; ajouter alors les petits oignons épluchés mais entiers et colorés à la poêle et finir de cuire à petit feu. Servir dans un plat creux avec le petit salé et les petits oignons autour du chevreuil. La sauce aura été brunie au caramel et devra être courte et onctueuse. Pour cela, la cuisson doit se faire lentement et longuement.

SANGLIER ET MARCASSIN. — **29. Côtelettes de sanglier à la romaine forestière.**

Côtelettes de sanglier. Vin blanc. Oignons, baies de genièvre. 60 grammes de beurre. Sel, poivre. Sauce forestière (voir sauces). Croûtons frits. Purée de marrons.

Eponger les côtelettes après les avoir fait mariner pendant quatre jours avec du vin blanc, des oignons coupés en rondelles, condiments, sel, poivre, et les faire sauter au beurre. Dresser sur des croûtons frits au beurre. Napper avec une sauce forestière (voir sauces) additionnée du fond de cuisson des côtelettes déglacé avec un peu de vinaigre. Servir en même temps une purée de marrons.

30. Cuissot de marcassin, sauce façon sanglier.

Un cuissot de marcassin. Un citron. Un verre à madère de cognac. Un verre à madère de vin blanc. 3 cuillerées à bouche d'huile d'olive. Une gousse d'ail écrasée, paprika, sel, thym, persil, laurier, 200 grammes de lard à piquer.

Pour la sauce ; Un petit oignon émincé. Une carotte coupée, en dés. Une cuillerée à bouche de farine. Un quart de litre de vin blanc ou rouge. Un quart de litre d'eau. Un verre à madère de très bon vinaigre. Un petit bouquet garni. 2 clous de girofle. Un morceau de sucre. Poivre et paprika.

Mettre le cuissot dans la marinade composée du cognac, du vin blanc, de l'huile et des condiments. L'y laisser en le retournant pendant quarante-huit heures. Peu de temps avant de le mettre à cuire, éponger le cuissot et le piquer avec des lardons très fins de trois centimètres de long sur deux millimètres d'épaisseur en se servant d'une aiguille de seize ou dix-huit centimètres de longueur au plus. Piquer très en superficie pour que le lard, en fondant, fasse rissoler la viande.

Pour rôtir le cuissot, la meilleure méthode est la broche; à défaut mettre à four modéré, le marcassin ne devant pas être saisi, sur une grille dans un plat

et sans rien mettre au fond du plat. Ne pas arroser. Il faut compter cinquante-cinq minutes de cuisson par kilo. La viande est à point quand, en y enfonçant une aiguille à brider au milieu, le jus perle blanc et non pas rosé. Saler en sortant du feu. Accompagner ce rôti d'une sauce ainsi faite : Roussir avec un peu de lard et de graisse les parures du cuissot et les déchets avec l'oignon et la carotte. Saupoudrer avec la farine, mouiller avec le vin, l'eau et le vinaigre. Ajouter le bouquet garni et les condiments. Mener la cuisson de la sauce de façon que, au bout d'une heure et demie à deux heures, la sauce ait réduit de moitié. Par conséquent, tenir la casserole couverte et faire cuire très doucement mais régulièrement. Passer la sauce au chinois sans presser ou au tamis de crin, et au dernier moment y ajouter la marinade qui, passée, aura été mise quelques instants dans le fond du plat à rôtir après en avoir enlevé le cuissot, pour déglacer le jus et se réchauffer elle-même. Servir dans une saucière en même temps que le cuissot rôti.

VIANDES DE BOUCHERIE

LES MEILLEURES RECETTES DE VIANDES DE BOUCHERIE

BŒUF — 1. Filet de bœuf Rémy.

Un kilo 500 de filet. 250 grammes de foie gras cru. 100 grammes de truffes. Un verre de porto. 100 grammes de lard à piquer.

Piquer un beau filet avec du lard coupé en petits lardons, du foie gras et des truffes. Le faire cuire saignant à four chaud en l'arrosant de bon jus et de porto. Saler. Le dresser sur un plat chaud garni de truffes coupées en escalopes.

2. Rosbif mariné.

Un kilo 500 de rosbif piqué. Oignons. Carottes émincées. Ail. 4 verres de vinaigre. Un litre d'eau. Sel, poivre. Un verre de crème fraîche. Une cuillerée à café de fécule.

Faire cuire les oignons émincés, les carottes, l'ail avec le vinaigre, le sel, le poivre, l'eau pour faire la marinade. Faire bouillir pendant un quart d'heure, puis laisser refroidir.

Mettre ensuite la viande dans cette marinade et l'y laisser quarante-huit heures. Faire rôtir au four en arrosant souvent et en mouillant avec de la marinade si le jus fait défaut. Quand la cuisson est faite, retirer le rosbif et le tenir au chaud. Mettre de la marinade pour dégager le fond du plat, passer ce jus, dégraisser, remettre dans le plat à rôtir, laisser réduire de moitié. lier ce jus avec une

cuillerée à café de fécule délayée dans un verre de crème. Verser sur le filet pour le glacer et servir le reste dans la saucière.

3. Bœuf à l'Indienne.

Un kilo 500 culotte de bœuf. 4 aubergines. 4 poivrons. 500 grammes de tomates. 4 morceaux de sucre. Un petit verre d'eau-de-vie. Sel, poivre.

Faire revenir la viande, la mettre dans une cocotte de fonte avec les aubergines coupées en tranches minces, les poivrons coupés en minces lanières, les tomates en morceaux, le sel, le poivre, le sucre, l'eau-de-vie. Ne peler aucun des légumes, ne pas mettre d'eau. Fermer la cocotte et laisser cuire à petit feu pendant quatre heures. Pour servir, couper le bœuf en tranches disposées en couronne sur un plat rond avec les légumes et la sauce au milieu. Excellent.

4. Gulyashus (cuisine hongroise).

Un kilo tranche de bœuf. Sel, paprika, beurre. Un oignon. Un bouquet garni. Pommes de terre coupées en morceaux.

Découper la viande en morceaux de trois à quatre centimètres sur deux centimètres d'épaisseur ; les faire revenir dans du beurre ou de la graisse d'oie, puis ajouter de l'eau en quantité suffisante pour faire bouillir sur un feu clair pendant deux ou trois heures.

Aussitôt que l'on a versé l'eau, ajouter sel, paprika, l'oignon, le bouquet garni. Quand la viande est presque à point, ajouter à peu près le même volume de pommes de terre coupées en morceaux comme la viande ; les pommes de terre doivent rester fermes et ne pas se défaire. Le jus doit rester clair : s'il n'était pas suffisamment relevé, ajouter un peu de paprika.

Servir dans un plat creux, la viande au milieu, les pommes de terre autour en couronne.

5. Bœuf à la mode de Caen.

2 kilos de gîte à la noix lardés. Un pied de veau. Morceaux de couennes. Os. Un demi-verre de bon cognac. 3 parties de vin blanc. Une partie d'eau chaude. 500 grammes carottes coupées en morceaux ou entières. Sel, poivre, bouquet garni.

Faire revenir le bœuf, le pied qui sera fendu en deux, les couennes, les os. Quand le bœuf sera bien doré, ajouter dans la cocotte, en arrosant le bœuf, le cognac que l'on fera flamber. Mouiller ensuite avec le vin blanc et l'eau chaude. Il importe que le bœuf soit simplement couvert mais non point noyé. Mettre les carottes, il en faut beaucoup. Saler, poivrer, ajouter le bouquet garni. Fermer la cocotte hermétiquement et faire cuire pendant trois bonnes heures au moins. Dégraisser avant de servir. Pour le manger froid, ce qui est meilleur, couper le bœuf en tranches, les mettre dans un moule, les arroser avec le jus passé au chinois et très dégraissé. Faire passer la nuit au frais, démouler le lendemain sur un plat rond au centre d'une couronne faite avec les carottes froides et enrobées de gelée.

6. Bitkis (cuisine russe).

500 grammes de gîte à la noix. La moitié du volume de la viande hachée de pain râpé. Sel, poivre. Un œuf battu. 60 grammes de beurre. Crème aigre.

Faire hacher la viande chez le boucher ou la hacher soi-même en retirant soigneusement la peau, le gras et les nerfs. Mélanger ce hachis à la moitié de son volume de mie de pain fraîche, râpée ou trempée dans du lait, saler, poivrer, mélanger et pétrir le tout, puis lui donner la forme de

petits ronds aplatis. Les passer dans de l'œuf battu, les paner dans la mie de pain. Beurrer une poêle et mettre les bitkis à cuire en les tournant de temps en temps.

Servir sur un plat rond avec une sauce de crème aigre que l'on aura fait chauffer sans laisser bouillir.

ABATS. — **7. Langue de bœuf Saint-Germain.**

Une langue de bœuf. Légumes de pot-au-feu. Un kilo de pois frais. Oignons et carottes coupées en rondelles. Poireaux et bouquet garni. 60 grammes de beurre.

Faire dégorger la langue pendant plusieurs heures dans de l'eau froide. Puis la blanchir pendant un quart d'heure à l'eau bouillante, la rafraîchir ensuite, la gratter convenablement et la faire cuire comme un pot-au-feu. Pendant ce temps, faire cuire à l'eau bouillante salée les pois, les carottes, oignons, poireaux, bouquet garni. Quand ils sont cuits, les égoutter, les passer au tamis fin ; ajouter du beurre à cette purée ; l'assaisonner et la mettre au milieu d'un plat. Disposer autour la langue coupée en tranches. Arroser avec un peu de sauce Madère (voir sauces) faite avec une partie du jus de cuisson de la langue. En hiver, on pourra remplacer les pois frais par des pois cassés.

8. Rognon de bœuf sauté à la Bercy.

Un rognon de bœuf. 60 grammes de beurre. Un verre de vin blanc. Echalotes et persil hachés. Une cuillerée de glace de viande. Un demi-jus de citron.

Couper le rognon en escalopes, le rissoler vivement au beurre, le déglacer avec vin blanc et échalotes. Finir avec la glace de viande, le citron et le persil haché. Servir très vite sur plat très chaud.

Quelques minutes de cuisson suffisent. Le rognon doit être tout juste saisi, autrement il durcirait. Le feu doit être vif.

MOUTON. — **9. Gigot de mouton à la Gênoise.**

Un gigot. Oignons et carottes en rondelles. Une gousse d'ail, laurier, thym. 3 cuillerées d'huile. Un verre de vinaigre. Sel, poivre, branches de céleri, gros cornichons. 100 grammes de lard à piquer. Filets d'anchois à l'huile. Estragon.

Faire une marinade avec l'huile, le vinaigre, les oignons, les carottes, ail et condiments. Y mettre le gigot pendant vingt-quatre heures. Au moment de le mettre à cuire, soulever la peau, sans la détacher du manche et larder toute la chair avec du céleri en branches cuit au bouillon, de gros cornichons, des lardons, des filets d'anchois, des feuilles d'estragon. Recouvrir avec la peau, la coudre pour qu'elle ne bouge pas, faire rôtir comme un gigot ordinaire.

10. Carré de mouton à la boulangère.

Un carré de mouton. 90 grammes de beurre. 600 grammes pommes de terre coupées en morceaux. 3 oignons émincés. Sel, poivre, thym et laurier pulvérisés, persil.

Mettre le carré dans un plat en terre ovale où l'on aura fait chauffer du beurre. Faire colorer de toutes parts. Faire cuire à moitié au four ; ajouter autour dans le plat, des pommes de terre coupées en morceaux, des oignons émincés. Assaisonner de sel, poivre, thym et laurier pulvérisés. Ajouter un peu de beurre sur les pommes de terre. Achever de cuire au four en arrosant souvent. Servir dans le plat de cuisson après avoir saupoudré de persil haché.

11. Gigot à la Mirabeau.

Un gigot. 40 gousses d'ail. Un demi-litre d'eau. Sel, poivre. Une pincée de carry.

Mettre le gigot à la broche. Pendant qu'il cuit, éplucher les gousses d'ail. Les faire cuire dans le

demi-litre d'eau. Quand les gousses sont cuites, les retirer de la casserole, les broyer en les mouillant de l'eau de leur cuisson jusqu'à ce qu'elles fassent pommade. Prendre le jus du gigot quand il est cuit, le mêler à la purée d'ail, saler, poivrer, ajouter une pincée de carry, remuer et servir en même temps que le gigot.

12. Irish Stew (cuisine irlandaise).

Un kilo d'épaule de mouton. Pommes de terre. Un oignon. Sel, poivre. 3 carottes coupées en julienne. 3 navets également coupés. Un demi-litre petits pois frais.

Couper l'épaule en morceaux, ranger ces morceaux dans une cocotte en fonte, alternés avec des pommes de terre, en plusieurs couches superposées, suivant la quantité. Ajouter l'oignon, sel, poivre, un tout petit peu d'eau dans le fond de la cocotte et tous les autres légumes.

Bien couvrir et faire bouillir doucement pendant deux heures.

13. Le Cassoulet de Carcassonne.

Un demi-gigot désossé, piqué d'ail et braisé. Un petit saucisson à l'ail. 2 oignons émincés. 3 gousses d'ail. 125 grammes de lard de poitrine. Une pincée de farine. Un litre de bouillon. Un bouquet garni. 2 tomates. Un litre de haricots blancs. Chapelure, persil haché. Sel, poivre. 200 grammes de graisse d'oie.

Dans 200 grammes de graisse d'oie, faire revenir à feu modéré le demi-gigot coupé en morceaux et qui aura été braisé la veille. Ajouter le petit saucisson. Faire revenir ensuite les oignons émincés, l'ail et le lard coupé en petits lardons. Ajouter sur le tout une pincée de farine et mouiller avec un litre de bouillon. Goûter et parfaire l'assaisonnement. Tourner avec une cuiller de bois et, à l'ébullition, ajouter le bouquet garni et les tomates. Faire réduire

la sauce pendant vingt minutes. On aura fait cuire à part les haricots blancs qui doivent être choisis et de bonne qualité. Quand ils sont bien cuits à l'eau, les égoutter.

Dans un grand plat creux en terre vernissée, mettre les morceaux de mouton et la graisse, verser dessus les haricots. Recouvrir le tout de la sauce et laisser cuire pendant une heure au four. Puis saupoudrer de chapelure et de persil haché et laisser cuire encore pendant un quart d'heure.

Servir tel quel dans le plat de cuisson.

14. Poitrine de mouton farcie.

Une poitrine de mouton. 250 grammes de chair à saucisses, hachis de viandes de desserte ou farce maigre. 2 oignons. 2 carottes. Un bouquet garni. Un demi-verre de vin blanc. 3 cuillerées à bouche de purée de tomates. Sel, poivre, sauce Soubise

Désosser les moitiés de poitrine sans les fendre sur les côtés ; les remplir de farce : chair à saucisses, hachis de viandes déjà cuites, farce maigre à la mie de pain, aux œufs et aux herbes, etc.... Ficeler et faire braiser en mettant avec la poitrine, dans une cocotte, les os retirés, oignons, carottes coupées en morceaux, bouquet garni, vin blanc ; ajouter, si c'est nécessaire, un peu de bouillon ou d'eau. Faire « suer » à couvert et à chaleur douce. Ajouter la purée de tomates, sel et poivre. La cuisson doit se faire au four pendant une heure trois quarts à deux heures. Pour servir, déficeler la poitrine, l'égoutter, la mettre dans un plat chaud. Faire réduire le fond de braisage, le passer sur la poitrine. Servir avec une sauce Soubise épaisse comme une purée (voire sauces). L'épaule de mouton peut se préparer de même.

15. Côtelettes de mouton à la Franc-bourgeoise.

4 côtelettes de mouton. 6 cuillerées à café d'huile. 2 cuillerées à café d'oignon râpé. 4 cuillerées à café de sel fin. 4 cuillerées à soupe de panure fine. 60 grammes de beurre. 2 verres de bouillon. Un tout petit brin d'ail écrasé, poivre moulu, un petit oignon.

Avoir de belles côtelettes premières. Les battre avec un couperet enduit d'huile, pour les aplatir.

Mélanger l'oignon et l'ail râpés dans une assiette, ajouter l'huile, le sel et deux pincées de poivre. Triturer bien le tout et enduire chaque côtelette sur ses deux faces de cette marinade. Poser à mesure les côtelettes sur une assiette en les empilant les unes sur les autres. Les mettre dans un endroit frais et aéré pendant vingt-quatre heures. Pendant ce temps, arroser deux ou trois fois la côtelette du dessus avec le surplus d'huile qui a glissé peu à peu au fond de l'assiette. Au moment de cuire les côtelettes, on les panera à la mie de pain rassis finement émiettée et passée à la passoire, en posant chaque côtelette au fur et à mesure sans l'essuyer sur la mie de pain des deux côtés. Il faut qu'elle en absorbe le plus possible. Les ranger ensuite dans une sauteuse, après avoir mis tout le beurre à fondre et quand il est bien chaud. Il faut que le feu soit soutenu. Il faut que le beurre soit assez chaud pour que les côtelettes n'attachent pas au fond de la casserole et prennent une teinte bien dorée. Dès qu'elles sont colorées d'un côté, les retourner. Quand elles sont à point pour la coloration, retirer la casserole du feu et verser tout doucement entre les côtelettes le bouillon indiqué et chaud. Ne pas verser sur les côtelettes ce qui abîmerait la panure. Installer l'oignon coupé en quartiers au milieu des côtelettes, couvrir la casserole et la poser

sur feu très doux afin qu'elle mijote tout doucement pendant une heure et demie. De temps en temps, arroser le dessus des côtelettes avec précaution pour ne pas entraîner la panure.

Faire chauffer un plat, y poser les côtelettes avec précaution, enlever l'oignon. Dégraisser le jus et le verser autour des côtelettes. Ce jus doit être très épaissi par la panure qui est tombée dans la casserole.

16. Côtelettes de mouton à la Brabançonne.

6 côtelettes. 175 grammes de porc frais. 125 grammes de crépine de porc. 50 grammes de truffes. 30 grammes de beurre. 5 grammes de sel. Une forte pincée de poivre.

Parer les côtelettes. Hacher ensemble le porc frais et les pelures de truffes. Entourer les côtelettes de farce truffée et relevée de poivre ; poser deux ronds de truffes sur un des côtés des côtelettes ; envelopper chaque côtelette de crépine de porc, puis les mettre dans une sauteuse avec le beurre quand il est très chaud. Poser les côtelettes la crépine repliée en dessous. Au bout de douze minutes environ, les retourner sans les piquer. Arroser de temps à autre. La casserole ne doit pas être couverte. Laisser à peu près encore douze minutes. Puis achever la cuisson en les retournant sur le premier côté et laisser encore une dizaine de minutes, soit environ trente-cinq minutes en tout. Les côtelettes doivent être alors à point, c'est-à-dire légèrement dorées. Si on en pique une de part en part, le jus doit couler blond et non point rouge. Si on préfère les côtelettes grillées, après les avoir préparées et enveloppées dans la crépine, faire chauffer le gril de laiton étamé et le frotter d'huile. Poser dessus les côtelettes du côté sans truffes.

Griller à feu doux pendant vingt-cinq minutes en les retournant une ou deux fois. Dresser les côtelettes du côté sans truffes sur une purée de choux de Bruxelles. Garnir les manches de petites manchettes en papier découpé.

17. Côtelettes de mouton Bertichère.

6 côtelettes de mouton. Un kilo d'oignons. Un verre de crème et de lait. 125 grammes de beurre. Sel, poivre. Une bonne cuillerée de farine. Une sauce tomate.

Choisir de jolies côtelettes premières avec manche. Blanchir les oignons dix minutes à l'eau bouillante, les peler, les couper. les mettre à cuire avec le beurre dans une casserole en ayant soin de couvrir les oignons avec une rondelle de papier de la dimension de la casserole afin que les oignons restent blancs. Pour la même raison, la cuisson doit se faire à tout petit feu. Quand les oignons sont bien cuits, y ajouter la farine, bien tourner, mouiller avec le lait, passer en purée ; remettre dans la casserole, ajouter la crème. Assaisonner. La purée doit être épaisse. Sur le plat de service disposer les côtelettes autour de la purée d'oignons et servir avec la sauce tomate dans la saucière.

ABATS. — **18. Turban aux rognons de mouton.**

6 rognons de mouton. 12 morceaux de langue de bœuf fumée. 24 morceaux de mie de pain. Un kilo de champignons. Poivre et sel. Chapelure. 100 grammes de beurre.

Mettre dégorger les rognons dans de l'eau bouillante.les peler, les couper en deux et enlever soigneusement toute la graisse qui se trouve au milieu. Couper la meilleure partie des morceaux de langue de la grandeur des demi-rognons. Avoir 24 morceaux de mie de pain de même grandeur.

Prendre un plat profond allant au feu. Ranger tout autour de ce plat, sur champ : un demi-rognon, un morceau de pain, un morceau de langue, un morceau de pain. Recommencer jusqu'à ce que l'on ait employé tous les rognons, tous les morceaux de langue, tous les morceaux de pain et que tout le contour du plat soit garni. Cela doit former un turban. Avoir assez de champignons (champignons de couche, ou cèpes, ou girolles, etc., etc.) pour remplir le vide du milieu et former une pyramide. Couper les gros champignons en quatre, les moyens en deux et laisser les petits en entier. Hacher les déchets de la langue, les mêler aux champignons et aux queues des champignons. Le plat doit former un monticule assez élevé et très régulier. Couvrir de chapelure et d'un papier beurré, assaisonner de poivre et de sel, arroser de beurre chaud et fondu sur le poêle. Mettre au four pendant trente minutes et servir dans le plat.

19. Langues de mouton Piccadilly.

8 langues de mouton. 100 grammes de lard à piquer. Un chou. 3 carottes. Un oignon piqué de clous de girofle. Huile, vinaigre, sel et poivre, fines herbes. Sauce ravigote froide.

Nettoyer les langues, les piquer de lard gras, les mettre dans une casserole avec des choux que l'on aura fait blanchir auparavant. Ajouter carottes et oignon. Mouiller à l'eau et faire cuire. Ensuite faire refroidir. Egoutter et assaisonner les choux, les carottes avec huile, vinaigre, sel et poivre. Ajouter des fines herbes hachées. Dresser les langues sur les choux après les avoir coupées en tranches.

Servir avec une sauce **ravigote** froide (voir **sauces**).

20. AGNEAU. — Côtelettes d'agneau en « cuiratte ».

24 petites côtelettes d'agneau. 180 grammes de farine. 120 grammes de beurre. Une pincée de sel. Un demi-verre d'eau froide. 100 grammes de beurre. Une échalote. 300 grammes de champignons. Un verre de vin blanc. Une cuillerée de purée de tomates. Une pincée de persil haché. Poivre, sel. 24 petites tranches maigres de jambon. Un chou-fleur. Pâte à frire. Friture. Une sauce demi-glace à la tomate.

Faire une pâte en pétrissant du bout des doigts, le plus délicatement possible, la farine, le beurre, du sel et l'eau froide. Aussitôt mélangée — même imparfaitement — on lui donne deux ou trois tours et on laisse reposer une demi-heure. D'autre part, faire sauter au beurre les côtelettes d'agneau et ensuite les laisser refroidir. Préparer un hachis de champignons avec une échalote que l'on fait revenir au beurre. Laisser cuire jusqu'à ce que le hachis commence à roussir. Mouiller avec le vin blanc, ajouter la purée de tomates, le persil haché, sel et poivre ; faire mijoter un moment, puis laisser refroidir. Faire sauter au beurre deux petites tranches maigres de jambon par côtelette : laisser refroidir. Abaisser la pâte mince comme une pièce de deux francs. Appliquer de chaque côté des côtelettes, une petite tranche de jambon que l'on recouvre avec une petite cuillerée de hachis de champignons. Envelopper ensuite les côtelettes chacune dans une abaisse de pâte en laissant dépasser le manche de la côtelette. Dorer le dessus de la pâte. y appliquer une étoile de pâte découpée à l'emporte-pièce. Faire cuire à four chaud pendant vingt minutes environ. Pendant ce temps, préparer une garniture de petits bouquets de choux-fleurs trempés dans une pâte à frire et plongés au dernier moment dans la friture brûlante. Disposer les

côtelettes en couronne sur un plat rond chaud. Garnir le centre avec les choux-fleurs. Mettre une papillote en papier au manche et servir avec sauce demi-glace à la tomate.

VEAU. — 21. Noix de veau à la Montlhéry.

2 kilos de noix de veau. 100 grammes de lard à piquer. 100 grammes de jambon. 2 cuillerées à bouche de graisse de veau. 3 carottes coupées en rondelles 2 oignons. Un verre de vin blanc. Un verre de madère. Un verre de bouillon. Un gros concombre. Petites croustades pour garniture. Tomates. Petits pois. Sel et poivre. Beurre.

Parer la noix de veau. La piquer de fins lardons et de jambon. Faire revenir la noix dans de la bonne graisse de veau. Ajouter carottes et oignons, les laisser colorer. Mouiller avec vin blanc, madère et bouillon. Faire cuire couvert pendant trois heures. Retirer la viande, l'égoutter et la faire glacer au four. Puis la découper et la dresser sur un plat rond et chaud (non creux). Disposer autour de la viande en les alternant des tronçons de concombre évidés, blanchis à l'eau bouillante salée et garnis d'une purée de fonds d'artichauts et de petites croustades de pâte feuilletée ou de pâte à tarte contenant une petite tomate cuite au beurre et entourée de petits pois. Accompagner dans la saucière du reste de la cuisson déglacée, dégraissée et passée.

22. Longe de veau à l'oseille.

Une longe de veau. Une purée d'oseille. Sel.

La parer en ne laissant pas trop de graisse autour des rognons. L'envelopper dans deux feuilles de papier huilé et la mettre à la broche ou au four. Cuire pendant quarante-cinq à cinquante minutes. Enlever le papier et saler au moment de servir.

Faire une purée d'oseille, l'assaisonner avec une partie du jus du rôti. Dresser celui-ci dans un plat et accompagner de la purée d'oseille dans le légumier et du jus dans la saucière.

23. Noix de veau couronnée.

2 kilos de noix de veau. 8 petits artichauts. 8 tomates bien rondes. 2 jaunes d'œufs. Un verre et demi d'huile d'olive. Une cuillerée à bouche de vinaigre blanc. Un verre de crème aigre. Une cuillerée à café de jus de citron. Sel, poivre. Persil, estragon.

Faire rôtir la noix de veau la veille. La mettre au frais jusqu'au lendemain. Faire cuire le jour même les artichauts : enlever les feuilles, parer les fonds.

Essuyer et évider les tomates qui doivent être rondes et fermes tout en étant bien mûres. Saupoudrer l'intérieur de sel et de poivre et tourner dans chacune d'elles une cuillerée de vinaigre aromatisé. Laisser ainsi deux à trois heures. Ce laps de temps écoulé, égoutter les tomates puis les garnir d'une mayonnaise faite avec les jaunes d'œufs, l'huile, le vinaigre et dans laquelle on incorpore à l'aide d'un fouet, la crème aigre passée, relevée du jus de citron. Avec cette sorte de mayonnaise, garnir également les fonds d'artichauts. Avec les tomates et les fonds d'artichauts alternés entourer la viande froide mise sur un plat rond et plat, en formant une couronne. Décorer de persil et de branches d'estragon.

24. Quasi de veau à la Provençale.

2 kilos de quasi de veau. 3 aubergines. Un verre d'huile. Une gousse d'ail. 500 grammes de tomates pelées et coupées en quatre. Sel, poivre, persil haché. Olives rondes dénoyautées.

Faire rôtir un quasi de veau. Aux trois quarts de la cuisson, ajouter autour, dans le plat à rôtir, des rondelles épaisses d'aubergines pelées, salées

et préalablement dégorgées pendant une demi-heure, que l'on aura ensuite fait sauter à l'huile. Ajouter également les tomates que l'on aura fait sauter aussi à l'huile avec la gousse d'ail écrasée. Achever la cuisson du quasi. Le servir coupé en tranches que l'on dispose en couronne. Mettre au milieu les aubergines, les tomates et le jus, et tout autour du veau une deuxième couronne d'olives.

25. Rissoles de veau sur purée de marrons.

Desserte de veau rôti ou braisé. 60 grammes de beurre. Persil et ciboules hachées. Une pincée de farine. Un verre de bouillon ou d'eau chaude. Sel, poivre. Pâte à frire. Friture. Purée de marrons.

Couper en petits dés des restes de veau rôti ou braisé. Les passer sur le feu dans une poêle avec le beurre, le persil et la ciboule hachés. Saupoudrer avec la farine, mouiller avec le bouillon ou l'eau. Saler, poivrer, ne pas laisser brunir. Faire réduire la sauce jusqu'à ce que, s'attachant à la viande, elle agglomère tous les petits morceaux. Retirer du feu, verser dans un plat creux, laisser refroidir. Couper cet ensemble qui forme une masse compacte en petits carrés égaux. Passer ces carrés dans une pâte à frire composée de farine et d'eau salée. Jeter les carrés les uns après les autres dans la friture bouillante. Dès qu'ils ont pris couleur les retirer avec l'écumoire et les disposer sur une purée de marrons.

26. Sauté de veau à la crème.

Un kilo de noix de veau. 60 grammes de beurre. 3 oignons. Un demi-verre de bon jus. 125 grammes de champignons. Une truffe. Un verre de crème épaisse. Sel, paprika.

Couper la viande en morceaux égaux ; la faire revenir à la sauteuse dans du beurre avec les oi-

gnons jusqu'à ce qu'elle soit très dorée; ajouter le jus, les champignons coupés en quatre et la truffe hachée, sel, paprika. Laisser mijoter doucement afin que le jus devienne en glace. Un quart d'heure avant de servir, ajouter la crème et un morceau de beurre. Ne plus laisser bouillir.

27. Noisettes de veau Princesse.

600 grammes en 6 tranches de filet mignon de veau. 6 fonds d'artichauts. 3 bottes de petites asperges vertes. 3 truffes (facultatif). 125 grammes de beurre. 2 cuillerées d'excellent jus. Un demi-verre de vin blanc. Un demi-verre de madère. Un demi-verre de cognac. Un demi-citron. Sel, poivre, sucre, muscade.

Cuire les fonds d'artichauts qui doivent être jeunes et tendres. Retirer auparavant les feuilles et parer les fonds. Les frotter avec du citron afin qu'ils ne noircissent pas. Les cuire dans deux litres d'eau froide acidulée de jus de citron. Ne pas saler. Au bout d'une heure, les retirer, les égoutter et un quart d'heure avant de servir, les passer au beurre. Cuire les pointes d'asperges à l'eau bouillante très légèrement salée, pendant dix minutes, les retirer et les égoutter.

Brosser et peler les truffes ; les mettre cuire dans une petite casserole avec le madère, le cognac, le jus, sel et poivre. Couvrir la casserole et faire bouillir doucement pendant sept minutes. Au bout de ce temps, retirer du feu et laisser les truffes au chaud dans leur cuisson jusqu'au moment de servir.

Les garnitures étant préparées, faire sauter les noisettes qui auront été coupées dans du filet mignon de veau mesurant environ quatre ou cinq centimètres de diamètre. Les couper sur une épaisseur de quatre centimètres et les aplatir. Les mettre

dans une sauteuse avec du beurre et du dégraissis (environ une cuillerée) ou, à défaut, une cuillerée d'huile. Laisser cuire quatre à cinq minutes après que les noisettes ont été bien saisies. Les retourner et laisser cuire encore quatre minutes. Passer les fonds d'artichauts au beurre, puis les asperges avec une pincée de sucre, sel, poivre et muscade. Mettre les noisettes sur un plat au chaud. Dégraisser la sauce, y verser le vin et le jus dans lequel ont cuit les truffes. Détacher et dissoudre le jus du veau qui a glacé au fond de la casserole, le faire réduire d'environ moitié. Ajouter encore 50 grammes de beurre divisé en petits morceaux et quelques gouttes de jus de citron. Lier la sauce hors du feu. Couper les truffes en rondelles, poser sur chacune une noisette de veau, puis sur la noisette un fond d'artichaut rempli de pointes d'asperges. Dans chaque intervalle séparant deux noisettes, mettre un petit bouquet de pointes d'asperges.les pointes tournées vers le bord du plat. Réchauffer le plat un instant au four. Napper avec la sauce les fonds d'artichauts et le tour du plat. La sauce doit être courte.

28. Escalopes de veau à la Zingara.

6 escalopes de veau. 100 grammes lard à piquer gras. 100 grammes jambon maigre. 60 grammes de beurre. 4 oignons en rondelles. 2 carottes émincées. Un verre de vin blanc. Julienne de champignons. 2 tomates fraîches. Sel, poivre.

Piquer les escalopes d'un côté avec des lardons de lard et du jambon maigre en part égale. Faire revenir les escalopes au beurre dans une casserole ; mettre oignons et carottes dans le fond et mouiller avec le vin blanc. Faire mijoter à feu doux pendant une heure. Couper en julienne des champignons

crus, les faire revenir au beurre ; mélanger avec le jus des escalopes. Au cours de la cuisson, on aura ajouté les tomates. Servir sur plat rond chaud.

29. Veau saumoné (angoûmois).

Un kil. 500 cuisseau de veau. Une cuiller à bouche de gros sel. Une cuiller à café de salpêtre. 3 oignons émincés. Un demi-citron coupé en rondelles. 3 feuilles de laurier. Une branche de persil. 10 clous de girofle. Une cuillerée à café de poivre blanc moulu. Baies de genièvre. Un basilic, estragon et thym. Vinaigre blanc. 125 grammes anchois ou sardines à l'huile. Persil, câpres (une bonne cui'lerée). 5 échalotes. Un demi-verre d'huile d'olive. Mayonnaise.

Frapper bien le morceau : le frotter ensuite avec un mélange de gros sel et de salpêtre afin de lui donner une belle teinte rose. Rouler le morceau, le lier. le placer dans une terrine avec oignons, citron, laurier, persil, girofle, poivre, genièvre, estragon et thym. Verser le vinaigre dessus et retourner journellement.

Après quatre jours, remplir la terrine d'eau et faire cuire le tout sur feu modéré pendant trois heures. Laisser refroidir la viande dans son bouillon. Préparer les anchois ou sardines hachées finement avec du persil, les câpres, les échalotes. Mélanger cette pâte avec l'huile. Sortir le veau froid de la marinade, le mettre dans un plat rond, le recouvrir de la pâte ci-dessus, servir avec une mayonnaise. Décorer le plat avec des branches de persil et des fleurs de capucines.

30. Côtes de veau froides en Bellevue.

4 côtes de veau. Graisse de rôti ou beurre. Une botte de petites carottes rondes. 24 petits oignons. Un litre de gelée de jarret de veau. Sel, poivre, persil frisé.

Fariner les côtes, les faire revenir dans la sauteuse. Les mouiller avec la gelée de façon à ce

qu'elles soient recouvertes. Mettre autour de petites carottes rondes et de petits oignons. Assaisonner et faire cuire très doucement pour ne pas troubler la gelée. Lorsque c'est bien cuit, dégraisser la sauce, disposer les côtelettes dans un moule plat, avec la garniture de petits oignons et de carottes bien rangée autour. Recouvrir avec la gelée et laisser prendre au frais. Démouler sur un plat froid et entourer d'une couronne de persil frisé.

ABATS. — **31. Tête de veau à l'Américaine.**

Une tête de veau. 100 grammes de beurre. Court-bouillon. Chapelure. Sel, poivre.

Après avoir préparé et fait dégorger la tête, la cuire au court-bouillon. Quand elle est cuite, la couper en deux, la mettre dans un plat allant au four. Ajouter dans le plat un peu de la cuisson, du beurre, des épices. Couvrir la tête de chapelure et de beurre fondu. Faire gratiner au four. Servir dans le plat.

32. Ris de veau de la Couronne.

300 grammes de riz Caroline. Un demi-litre de bouillon. Un ris de veau. Un verre de vin blanc. Un verre de bouillon. 250 grammes de quenelles. Rognons de volaille. Une cervelle de veau. Olives dénoyautées. 125 grammes de petits champignons de couche. Une truffe.

Faire gonfler du beau riz Caroline dans le bouillon. Quand il est cuit, le mettre dans un moule en couronne pour qu'il prenne la forme et, au moment de servir, renverser cette couronne dans un plat creux. Le vide de cette couronne se remplira avec le ris de veau préparé à la Financière : blanchi à l'eau bouillante salée, revenu dans le beurre, coupé en morceaux et arrosé d'une sauce au jus ou d'un roux léger mouillé de vin blanc et

de bouillon dans lequel on aura mis des quenelles, des rognons de volaille, des crêtes de coq, des morceaux de cervelle blanchie et sautée au beurre, des olives dénoyautées, de petits champignons de couches cuits au beurre. La sauce doit être onctueuse et parfumée par la truffe coupée en rondelles.

PORC. — **33. Cochon de lait rôti.**

Un cochon de lait. 500 grammes de lard. Sel, jus de citron. Fines herbes hachées. 500 grammes de champignons. Huile. Cresson.

Après avoir saigné, dépouillé et troussé l'animal, le garnir intérieurement avec le lard blanchi et haché avec les fines herbes et les champignons, y ajouter du sel, du jus de citron. Ficeler, humecter la peau d'huile. Faire cuire au four, ou à la broche, ce qui est meilleur. Cuire pendant une heure et demie et servir sur un grand plat ovale chauffé, avec une garniture de cresson. Servir le jus à part dans la saucière.

34. Porc mariné, façon sanglier.

Un kilo 500 d'épaule de porc désossée.
Marinade : 4 cuillerées à bouche d'huile d'olive. 4 cuillerées à bouche de vinaigre. 100 grammes d'oignons épluchés. 10 grammes d'échalotes. 10 grammes d'ail. 3 branches de persil. Sel, poivre.
Pour la cuisson : 75 grammes de lard gras en barde. 150 grammes d'oignons épluchés. 150 grammes de carottes. Une cuillerée de farine. 50 grammes de beurre frais. Une cuillerée de bouillon. Une feuille de laurier. 3 clous de girofle. 8 grains de genièvre. Sel, poivre.

Mettre l'épaule désossée dans un plat creux dont on aura garni le fond d'oignon, d'ail et d'échalote avec une branche de persil. Ajouter l'huile, le vinaigre, le sel, le poivre. Mettre le plat dans un endroit aéré et de température modérée. Laisser

mariner pendant cinq jours. Arroser et retourner l'épaule tous les jours. Pour cuire l'épaule, la faire braiser en mettant la barde de lard au fond de la casserole, un lit de carottes, un lit d'oignons. Ajouter les condiments. Egoutter complètement l'épaule, la poser dans la casserole avec son côté intérieur reposant sur le lit d'oignons. Saupoudrer de sel et de poivre, arroser avec le bouillon. Couvrir la casserole, faire cuire à petit feu pendant trois heures. Aux trois quarts de la cuisson, mettre la casserole à l'entrée du four pour achever la cuisson.

Pour servir, poser l'épaule sur un plat chauffé le côté gras en dessus. Tenir au chaud. Dégraisser le jus, le passer au travers d'une passoire fine. Le lier avec la farine maniée de beurre. Tourner sur le feu avec la cuiller de bois sans laisser bouillir. Verser ensuite le jus dans la saucière chauffée et accompagner de gelée de groseilles ou de cassis dans un confiturier.

35. Ragoût de porc à l'Italienne.

Un kilo de collier de porc frais. Un foie de porc. Oignons et carottes. Une cuillerée de farine. Purée de tomates. 250 gr. de macaroni. Fonds d'artichauts. Sel, poivre.

Couper en gros dés le porc et le foie. Faire evenir le tout dans une cocotte avec oignons et carottes émincées. Saupoudrer de farine ; mouiller avec de l'eau et de la purée de tomates. Assaisonner ; faire cuire pendant une heure et demie. Dégraisser la sauce et ajouter le macaroni à moitié cuit à l'eau. Laisser mijoter encore pendant un quart d'heure, ajouter des fonds d'artichauts blanchis à l'eau bouillante salée, égouttés, puis passés au beurre. Servir dans un plat creux.

36. Potée vosgienne.

Un kilo de jambon fumé ou plus. 500 grammes de lard maigre (lard de poitrine). 2 choux pommés coupés en quatre. Sel, poivre. Carottes, navets, 2 oignons et quelques pommes de terre. Un saucisson.

Mettre dans une marmite en terre le jambon, le lard et couvrir d'eau abondamment. Faire bouillir pendant une heure. Ajouter tous les légumes ; un quart d'heure avant complète cuisson ajouter un saucisson de ménage. Servir le jambon sur un grand plat en y ajoutant la garniture de légumes disposée en couronne sur laquelle on dispose le saucisson coupé en tranches et le lard également coupé.

L'eau de cuisson servira pour le potage.

37. Jambon farci (cuisine américaine).

Un jambon. Mie de pain. Poivre, thym, persil, laurier. Clous de girofle, épices, chapelure.

Faire cuire le jambon à grande eau jusqu'à ce qu'on puisse retirer la peau. La relever jusqu'à l'os. Remplir les creux avec une farce de mie de pain rassis et condiments. Recouvrir de chapelure et mettre au four.

Se sert chaud sur un grand plat, accompagné d'une sauce.

38. Jambon au vin (cuisine américaine).

Un jambon cru. Clous de girofle. Une bouteille de Sherry. Sucre cristallisé.

Faire bouillir le jambon jusqu'à ce qu'il soit tendre, ce qui se reconnaît en enfonçant facilement une petite baguette de bois au centre du jambon. Laisser entièrement refroidir dans la cuisson. Le retirer, enlever la couenne, saupoudrer forte-

ment de sucre cristallisé après avoir piqué des clous de girofle dans le gras du jambon et arroser le tout avec la bouteille de sherry. Mettre au four et faire dorer.

Servir très chaud.

ABATS. — **39. Pâté Saint-Antoine.**

Bouillon. 125 grammes de mie de pain émiettée. 125 grammes de lard frais. 500 grammes de foie de porc. 125 grammes de champignons. 100 grammes de crépinette. Sel, poivre, épices, persil.

Tremper la mie de pain dans le bouillon ; hacher finement le lard, le foie, les champignons. Bien mêler ensemble en ajoutant sel et condiments. Foncer un moule à pâté avec la crépinette. Faire cuire pendant deux heures au bain-marie ou pendant une heure au four.

Démouler à froid.

40. Boudin à la Lyonnaise.

250 grammes de boudin. 125 grammes de panne de porc. 6 jolies pommes de reinette.

Couper les pommes en quatre, après les avoir pelées, couper ensuite les quartiers en travers en morceaux très minces. Faire fondre dans la poêle les trois quarts de la panne. Quand elle fume, y jeter les pommes. Faire colorer à feu vif en sautant et en faisant attention à ne pas trop écraser les pommes. Vers la fin, ne plus les sauter et les laisser se coller entre elles pour faire comme une sorte de crêpe dorée. Ne mettre ni sel, ni sucre. Couper le boudin en morceaux de dix centimètres de long. Ajouter le reste de la panne dans la poêle, quand elle est fondue, sans attendre qu'elle soit chaude; y mettre les morceaux de boudin (certaines personnes ôtent la peau du boudin avant de le mettre

à cuire). Laisse cuire à feu doux pendant cinq à six minutes de chaque côté ; la graisse doit frire légèrement. Le boudin est cuit quand il est ferme au toucher. Faire glisser la galette de pommes sur un plat très chaud, poser les morceaux de boudin sur la pomme.

Servir de suite et très chaud. Il faut un petit quart d'heure pour rôtir les pommes.

LES LÉGUMES

LES MEILLEURES RECETTES DE LÉGUMES VERTS

AUBERGINES. — **1. Aubergines à la tomate.**

4 aubergines. 500 grammes de tomates. Sel, poivre, persil haché. 2 verres d'huile.

Couper les aubergines en rondelles et les faire dégorger dans le sel, sécher et cuire ensuite dans l'huile chaude mise dans une poêle avec les tomates coupées en rondelles. Faire sauter, assaisonner de sel et de poivre, laisser sécher un peu le jus de la cuisson ; verser dans un plat creux et servir très chaud.

2. Aubergines siciliennes.

4 aubergines. 500 grammes de tomates. Un petit saucisson. 125 grammes de fromage de gruyère. 2 verres d'huile. 3 œufs durs. Sel, poivre, beurre pour la sauce, chapelure.

Peler les aubergines, les couper en tranches un peu épaisses. Les mettre dans un plat, les saupoudrer de sel fin ; les essuyer ensuite avec un linge, les faire frire dans de l'huile, les égoutter.

Mettre au fond d'un plat allant au feu un peu d'huile, y disposer une couche d'aubergines, une couche de saucisson coupé en rondelles, une couche de rondelles d'œufs durs, une couche de fromage râpé. Arroser avec de la sauce tomate. Mettre une

seconde couche d'aubergines, de saucisson, d'œufs, de fromage, de sauce tomate. Assaisonner de sel et de poivre. Verser un peu d'huile sur le dessus, mettre de la chapelure, passer au four pendant trente minutes. Servir dans le plat.

3. Aubergines à la Provençale.

5 aubergines. Un kilo de tomates. Une gousse d'ail écrasée. Persil. Mie de pain émiettée. Huile.

Peler les aubergines, les faire dégorger au sel, les essuyer, les fariner après les avoir coupées en rondelles épaisses, les faire frire à grande friture d'huile. Au bout de cinq à six minutes, les retirer. Faire sauter à la poêle les tomates pelées et coupées en morceaux. Ranger les tranches d'aubergines dans un plat allant au four, mettre les tomates par-dessus ainsi que la gousse d'ail et le persil haché. Recouvrir de mie de pain émiettée, saler, poivrer, arroser d'huile. Faire gratiner au four. Servir dans le plat.

ASPERGES. — **4. Asperges Molière.**

Une botte d'asperges. Une botte de tiges de rhubarbe. Une cuillerée à bouche de farine. 200 grammes de beurre. Sel, poivre.

Gratter, éplucher, laver et couper en morceaux les asperges et les tiges de rhubarbe. Les mettre à cuire à l'eau bouillante salée. Quand elles sont tendres, les retirer. Faire roussir un peu de farine dans du beurre mis dans une casserole, y jeter les morceaux d'asperges et de rhubarbe. Laisser mijoter quelques instants. Assaisonner et servir sur des croûtons de pain frits au beurre. Faire fondre le reste du beurre et le verser sur le tout.

ARTICHAUTS. — **5. Artichauts rôtis.**

Jeunes artichauts. Vinaigre. Huile. Sel, poivre, câpres.

Couper le bout des feuilles, ouvrir les artichauts en les coupant par leur moitié en longueur et enlever le cœur à l'aide d'un couteau. Tremper tout de suite dans du vinaigre. Egoutter et tremper dans de l'huile. Faire griller à la poêle dans un peu d'huile. Servir avec une sauce vinaigrette aux câpres.

6. Fonds d'artichauts à la Brillat-Savarin.

12 fonds d'artichauts. Un demi-citron. Un verre et demi d'eau. Une cuillerée d'huile d'olive. Une forte pincée de sel. Une cervelle de veau. 500 grammes d'épinards. 100 grammes de beurre. 125 grammes de fromage de gruyère râpé. Quelques cuillerées de jus de rôti.

Parer les fonds, les frotter avec le citron pour les empêcher de noircir. Mettre à bouillir dans la sauteuse l'eau, l'huile, un filet de jus de citron et le sel. Mettre les fonds et les cuire doucement pendant dix-huit minutes. Les égoutter, les ranger dans un plat à gratin beurré. Les faire étuver à couvert jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits, mais non colorés. Les remplir chacun d'une forte cuillerée de farce composée de purée de cervelle et d'épinards hachés, étuvés au beurre et bien assaisonnés. Saupoudrer de fromage de gruyère râpé et faire gratiner doucement au four. Au dernier moment, arroser de quelques cuillerées de jus de viande rôtie ou de blond de veau réduit. Servir bien chaud, dans le plat.

7. Artichauts à la Béarnaise.

4 gros artichauts. Une sauce béarnaise.

Faire cuire les artichauts à l'eau bouillante salée. Les égoutter et servir les fonds recouverts d'une sauce béarnaise (voir sauces).

BETTES OU BLETTES. **8. Tarte aux bettes.**

Une trentaine de feuilles de bettes. 125 grammes de sucre. 60 grammes de raisins secs. 60 grammes d'amandes pignons. 125 grammes de fromage râpé. 2 œufs. 2 cuillerées à bouche d'huile d'olive. Sel, poivre. Pâte à tarte. 2 pommes de reinette.

Hacher crues les feuilles de bettes ; les faire dégorger au sel pendant deux heures. Les presser, les laver à l'eau fraîche, les égoutter. Mettre le sucre, les raisins secs, des pignons et le fromage râpé. Ajouter 2 œufs entiers battus, l'huile d'olive, un peu de sel, un peu de poivre. Faire d'autre part, une pâte à tarte, feuilletée ou brisée. En garnir une tourtière, y étendre le mélange, mettre sur le dessus de fines tranches de pommes. Recouvrir le tout d'une abaisse de pâte et faire cuire au four. Au moment de servir chaud, saupoudrer de sucre.

9. Côtes de bettes à la Mornay.

Une trentaine de côtes de bettes. Un demi-litre de lait. 60 grammes de beurre. 2 cuillerées à bouche de farine. 125 grammes de fromage râpé. Sel, poivre.

Choisir des côtes blanches, larges, épaisses et tendres. Retirer les fils, les couper en morceaux de trois à quatre centimètres de long, les faire cuire à grande eau bouillante salée. Quand les côtes sont devenues tendres, les retirer, les égoutter, les mettre dans un plat à gratin beurré et verser dessus une béchamel au fromage. Faire prendre couleur au four, servir dans le plat.

CONCOMBRES. — **10. Concombres frits.**

Concombres. Pâte à frire.

Couper les concombres comme des aubergines en rondelles épaisses. Les faire dégorger dans de

l'eau salée ; les tremper dans une pâte à frire, saupoudrer d'un peu de farine et faire frire à grande friture d'huile.

11. Concombres à la crème.

Concombres. Beurre. Farine. Un bol de crème fraîche. Sel.

Peler les concombres ; les faire dégorger, les blanchir à l'eau bouillante, les rafraîchir à l'eau fraîche, les égoutter, les mettre dans une sauteuse avec du beurre, saupoudrer de farine, mouiller avec le bol de crème. Faire chauffer sans bouillir. Servir chaud dans le légumier.

COURGES ET COURGETTES. — **12. Courgettes au riz.**

6 courgettes. Huile. 250 grammes de riz. 125 grammes de gruyère râpé. Chapelure. 60 grammes de beurre. Sel.

Eplucher et couper en tranches assez épaisses une courgette par personne. Les faire cuire dans une sauteuse avec de la bonne huile. Pendant ce temps, faire revenir dans un peu d'huile, le riz ; le tourner avec une cuiller de bois et verser dessus deux cuillerées à bouche d'eau froide par cuillerées de riz.

Saler, faire cuire à feu doux sans couvrir pendant vingt minutes. Au bout de ce temps, couvrir la casserole et faire « pocher » le riz sur le coin du fourneau pendant une demi-heure. Prendre un plat allant au feu, y disposer les courgettes au centre, les entourer d'une couronne de riz, recouvrir d'une couche de fromage râpé mélangé à de la chapelure. Parsemer de petits morceaux de beurre, faire gratiner.

Servir dans le plat.

13. Courges ou courgettes farcies.

Une grosse courge, dite courge blanche d'Italie, ou plusieurs courgettes. 100 grammes de beurre. Un oignon haché. Hachis de viande ou riz cuit à l'eau. Mie de pain trempée dans le lait. Persil haché. Sel. Un œuf entier. Chapelure fine. Sauce tomate (facultative).

Couper la courge ou les courgettes en deux moitiés après les avoir pelées. Enlever toute la pulpe et cuire dix minutes à l'eau bouillante salée les courgettes vidées. Mettre dans une casserole un oignon haché avec du beurre, le faire revenir, ajouter la pulpe coupée en morceaux, du hachis de viande ou du riz cuit à l'eau, un peu de mie de pain trempée dans du lait, persil haché, sel. Laisser cuire très doucement en remuant souvent jusqu'à ce que le mélange devienne de bonne consistance. Laisser refroidir à moitié. Ajouter un œuf entier. Mélanger avec soin.

Garnir les coques de courgettes ou les deux moitiés de la courge ; saupoudrer de chapelure fine ; poser quelques petits morceaux de beurre. Mettre à gratiner au four. Servir avec ou sans sauce tomate.

CHAMPIGNONS. — **14. Cèpes au gril.**

De gros cèpes. Huile, sel, poivre.

Il faut avoir de gros cèpes bien sains. Retirer les queues, les couper en grosses rondelles ; essuyer les têtes des cêpes. Les frotter d'huile. Faire chauffer le gril et y poser les champignons : les têtes entières et les queues en rondelles. Les retourner, puis les mettre dans un plat chaud et verser dessus un hachis d'ail, de fines herbes et de mie de pain revenu dans l'huile.

15. Champignons à l'Italienne.

Cèpes, girolles ou oronges. Huile. Sel. Feuilles de vigne lavées et essuyées. Une demi-gousse d'ail. Poivre.

Les nettoyer soigneusement, les saler largement afin de leur faire rendre leur eau, puis les passer un instant au four pour les sécher. Garnir le fond d'un plat allant au feu de feuilles de vigne lavées et essuyées. Les recouvrir d'un centimètre d'huile et faire chauffer très doucement ; quand l'huile est chaude sans être bouillante, déposer les champignons entiers, le reste de queues en l'air et mettre à cuire pendant une demi-heure au four. Eplucher et couper en rondelles de 3 millimètres, les queues ; les têtes étant cuites, les garnir des rondelles de queues et les parfumer avec les demi-gousses d'ail faciles à retirer. Remettre dix minutes au four, saupoudrer de poivre et servir très chaud dans le même plat.

16. Pâté de cèpes à la Solognotte.

Cèpes « têtes de nègre ». 150 grammes de jambon. 60 grammes de beurre. Un oignon. Une demi-gousse d'ail. Une cuillerée de farine. Un verre de bouillon. Jambon de Bayonne. Pâte brisée. Un peu de très bon jus. Sel et poivre.

Foncer un moule à tourte ou à pâte un peu haut avec de la pâte brisée ; faire griller légèrement les cèpes pour en faire sortir l'eau ; les essuyer. D'autre part, prendre les queues des cèpes et les hacher finement avec du jambon. Faire fondre dans une poêle un peu de beurre mêlé d'un peu d'oignon et d'ail finement hachés, y ajouter le hachis, saupoudrer d'un peu de farine, mouiller d'un peu de bouillon, ajouter une noix de beurre. Il faut que cette farce ait une consistance un peu épaisse.

Placer au fond de la tourte une tranche de jam-

bon de Bayonne cru, du diamètre de la tourte, y étendre une couche de farce et disposer les têtes de cèpes crus. Remettre une nouvelle couche de farce, puis une tranche de jambon et ainsi de suite jusqu'à ce que le pâté soit plein.

Couvrir le tout d'un couvercle de pâte où l'on aura pratiqué une petite cheminée par laquelle, au moment de servir, on versera un peu de très bon jus. Faire cuire à four chaud trois quarts d'heure environ. Se sert chaud.

CAROTTES. — **17. Brandade de carottes.**

750 grammes de carottes. 80 grammes de beurre. Muscade râpée. 80 grammes de farine. Un quart de litre de lait. Sel, poivre.

Eplucher les carottes et les hacher au hachoir mécanique. Faire cuire ce hachis avec 20 grammes de beurre sur un feu doux. Saler. Ajouter un peu de muscade. Faire une sauce béchamel avec le reste du beurre, la farine et le lait de façon à faire une sauce très épaisse. Laisser cuire pendant vingt minutes à feu doux. Mélanger intimement les carottes et la béchamel. Garnir de croûtons frits au beurre.

CÉLERI-RAVE. — **18. Parmentière au céleri-rave.**

Un céleri-rave de taille moyenne. Un kilo de pommes de terre. 30 grammes de fromage de gruyère râpé. 30 grammes de beurre. Sel.

Eplucher et laver les légumes, couper en morceaux et faire cuire dans de l'eau bouillante salée. Retirer les légumes quand ils sont cuits, en faire une purée épaisse que l'on mettra dans un plat beurré allant au feu. Parsemer la surface de petits morceaux de beurre, saupoudrer très légèrement de fromage de gruyère râpé, faire dorer au four et servir immédiatement dans le même plat.

CARDONS. — **19. Cardons Dame Claude** (vieille cuisine française).

Cardons. Un demi-litre bouillon gras. 250 grammes moelle de bœuf. Un bouquet de fines herbes. Sel.

Eplucher puis faire blanchir des cardons coupés en morceaux de trois à quatre centimètres. Les égoutter et les mettre dans une sauteuse avec le bouillon, la moelle de bœuf hachée et le bouquet. Servir très chaud accompagné d'une sauce blanche dans la saucière (voir sauces) additionnée de bon beurre frais et d'un filet de jus de citron.

CHOUX-RAVES. — **20. Choux-raves à la Parisienne.**

Un kilo choux-raves ou rutabagas. 30 grammes de beurre. 2 oignons émincés. Une bonne cuillerée à bouche de farine. 2 cuillerées de sauce tomate. Sel, poivre.

Eplucher, couper en morceaux ; blanchir à l'eau bouillante salée. Retirer les morceaux, les disposer dans un plat et les recouvrir de la sauce suivante : mettre dans une poêle le beurre, les oignons, la farine, ajouter de l'eau chaude, la sauce tomate, sel, poivre. Faire réduire et verser sur les choux-raves.

CHOUX. — **21. Choux à la Picarde.**

Un chou pommé. 12 oignons moyens. 125 grammes de beurre, 12 saucisses demi-longues. Croûtons frits. Jus de rôti. Sel. bouillon.

Fendre en quatre la tête de chou. Laver sans séparer les morceaux. Faire blanchir, égoutter ; mettre à cuire dans une casserole avec sel, poivre, une quantité suffisante de bouillon, les oignons entiers, le beurre. Lorsque le chou est à moitié cuit, ajouter les saucisses. Terminer la cuisson sur feu doux. Faire frire des croûtons ; passer le jus

de la cuisson, le faire réduire dans une petite casserole. Ajouter le jus du rôti (la sauce doit être courte). Dresser le chou, remis en forme, sur un plat chaud. Faire tout autour une couronne avec les croûtons, oignons et saucisses. Napper le tout avec la courte-sauce. Servir bouillant.

22. Chou purifié (cuisine américaine).

Un chou. Un litre de lait. Noix muscade râpée. Sel.

Couper un chou pommé en fines lanières comme pour faire de la salade. Mettre à cuire dans de l'eau salée froide ; mais chaque fois que l'eau va bouillir retirer la casserole du feu, puis remettre, et cela trois fois. Après le troisième bouillon, remplacer l'eau par du lait et ajouter un peu de muscade râpée. Servir dans le légumier.

23. Choux rouges à la Flamande (cuisine belge).

Choux-rouges. 2 grands verres de vin rouge. Une cuillerée de vinaigre. 250 grammes de pommes coupées en morceaux. Un gros oignon coupé en rondelles. Une feuille de laurier. 125 grammes de beurre. Cassonade. Très peu de sel.

Couper les pommes des choux en lanières minces ; les mettre au feu dans une casserole contenant du vin rouge. Ajouter le vinaigre, les pommes coupées en morceaux, l'oignon, le laurier et le beurre. Couvrir la casserole et faire cuire au moins trois heures, puis sucrer avec de la cassonade, plus ou moins, suivant le goût. Servir très chaud dans le légumier.

24. Choucroute romaine.

Un chou pommé de grosseur moyenne. Une grande poignée d'oignons émincés. 40 grammes de beurre. Sel. Une cuillerée à bouche de vinaigre.

Mettre le beurre dans une cocotte de fonte avec les oignons et le chou coupé en lanières fines, saler,

Pas d'eau. Couvrir la cocotte et laisser cuire doucement pendant trois heures. En même temps que l'on met à cuire le chou en lanières et qui aura été passé à l'eau fraîche, ce qui donne l'humidité suffisante pour la cuisson, on ajoutera une grande cuillerée de très bon vinaigre. Il est essentiel que cette choucroute cuise à l'étouffée. Servir en légumier ou pour accompagner des viandes rôties.

CHOUX-FLEURS. — **25. Pain de choux-fleurs.**

Un gros chou-fleur. Mie de pain trempée dans un quart de lait. 3 jaunes d'œufs. 3 blancs battus en neige. 20 grammes de beurre. Sauce tomate. Sel.

Cuire le chou-fleur à l'eau bouillante salée, égoutter, mélanger avec de la mie de pain trempée dans du lait, la valeur d'un morceau gros comme le poing. Y mêler les jaunes d'œufs. Rectifier l'assaisonnement, y incorporer les blancs d'œufs battus en neige. Beurrer largement un moule droit, y verser la préparation ; faire cuire environ une heure au bain-marie. Démouler sur un plat rond et arroser le pain de chou-fleur d'une sauce tomate un peu relevée.

HARICOTS VERTS. — **26. Haricots verts Madrilènes.**

500 grammes de haricots verts fins. 500 grammes de tomates bien mûres. Une gousse d'ail. Une poignée de persil. 2 cuillerées d'huile d'olive. Sel, poivre.

Faire cuire les haricots, après les avoir épluchés, à l'eau bouillante salée. Eplucher et enlever les graines des tomates bien mûres, les hacher finement ainsi que l'ail et le persil. Faire revenir ce hachis dans l'huile d'olive bien chaude, y ajouter les haricots verts bien égouttés. Laisser cuire une demi-heure. Servir dans le légumier.

HARICOTS-BEURRE. — **27. Haricots-beurre au lard.**

500 grammes de haricots-beurre. 80 grammes de lard de poitrine. 30 grammes de beurre.

Eplucher les haricots ; les faire cuire à l'eau bouillante salée ; les égoutter. Couper le lard de poitrine en petits morceaux, les faire revenir à la poêle avec le beurre, y ajouter les haricots ; laisser cuire sur feu doux pendant un quart d'heure.

Servir dans le légumier ou sur un plat rond.

FÈVES. — **28. Fèves à la crème.**

Un litre de fèves jeunes et fraîches. 125 grammes de beurre. Une petite branche de sarriette. Sel, poivre, un peu de sucre en poudre. Une demi-tasse d'eau bouillante. 3 cuillerées de bonne crème. Un jaune d'œuf.

Après les avoir lavées et fait blanchir dans de l'eau bouillante légèrement salée, les égoutter. Puis les mettre dans une casserole avec le beurre et les condiments. Mouiller avec l'eau bouillante. Cuire à feu modéré pendant trente ou quarante minutes. Retirer la casserole, puis, au moment de servir, lier les fèves avec la crème fraîche dans laquelle on aura délayé le jaune d'œuf. Servir bien chaud dans le légumier.

LAITUES. — **29. Laitues farcies.**

6 laitues pommées. Restes de viandes blanches en hachis. 30 grammes de beurre. Une couenne de lard. Une carotte. Un oignon. Bouillon gras. Croûtons frits.

Laver les laitues et les blanchir à l'eau bouillante salée. Les rafraîchir ; les presser pour égoutter leur eau. Les ouvrir par le milieu sans fendre le trognon. Hacher des restes de viandes blanches : porc, veau ou volaille. Faire revenir avec un oignon haché dans un peu de beurre. Garnir les lai-

tues, les reformer et les ficeler. Puis les mettre dans une casserole beurrée, foncée de couenne de lard, d'une carotte et d'un oignon émincés. Couvrir de bouillon un peu gras. Faire bouillir, puis couvrir la casserole et laisser braiser au four pendant une heure et demie. Pour servir, égoutter les laitues, les déficeler, les poser en couronne sur un plat rond en les alternant avec des croûtons taillés en forme de cœur et frits au beurre. Arroser avec du jus de cuisson dégraissé, réduit et passé.

MARRONS. — **30. Marrons au pot** (Berry-Corrèze).

Un kilo de marrons, 6 pommes de terre. Sel. Lait ou beurre frais.

Prendre un pot de terre ou de fonte. Mettre les pommes de terre entières, lavées mais non pelées, au fond du pot. Mettre de l'eau à la hauteur des pommes de terre à peine, puis des marrons dépouillés de leur deuxième peau. Saupoudrer de sel. Recouvrir avec un linge plié plusieurs fois et bien mouillé. Placer le couvercle du pot. Laisser cuire deux heures sans découvrir. Se mange avec du lait ou du beurre frais (lait froid).

NAVETS. — **31. Navets au sucre.**

Navets tendres. 100 grammes de beurre. 100 grammes de sucre. Une cuillerée de jus de viande.

Peler les navets, les laisser entiers. Il faut les avoir choisis petits et très tendres. Les faire revenir à la sauteuse dans du beurre. Quand ils sont bien dorés, ajouter le sucre, la cuillerée de jus de rôti et laisser mijoter à petit feu pendant trois quarts d'heure.

Servir dans le légumier.

OIGNONS. — **32. Oignons farcis.**

12 gros oignons. 125 grammes de tranche de veau. 2 cuillerées de mie de pain trempée dans du lait. Poivre, sel, muscade. 160 grammes de beurre. Un demi-verre de vin rouge. Une cuillerée de farine. Jus de viande.

Eplucher les oignons ; les vider avec une petite cuiller arrondie. Les faire blanchir pendant dix minutes, les bien égoutter. Préparer une farce avec la viande hachée mêlée à la mie de pain détrempée dans du lait tiède, assaisonnée de poivre, sel, un brin de muscade râpée. Dans une casserole, faire fondre du beurre. Lorsqu'il est chaud, y mettre le hachis ; le faire revenir jusqu'à ce qu'il commence à prendre couleur. Mouiller alors avec le vin rouge et laisser cuire jusqu'à ce que la farce ait absorbé le vin.

Retirer, remplir les oignons avec cette farce. Faire chauffer un fort morceau de beurre dans une casserole, y arranger les oignons farcis l'un à côté de l'autre et les laisser cuire pendant trois quarts d'heure environ. Après quoi, les enlever pour les mettre sur un plat chaud. Délayer la farine dans le beurre de la cuisson, mouiller avec du jus de rôti et verser sur les oignons.

POIS VERTS. — **33. Pois au jambon.**

Un litre de pois écossés moyens. 125 grammes de jambon cru. 50 grammes de beurre. Une cuillerée à café de farine. Une laitue. 2 jaunes d'œufs. Un demi-litre de bouillon dégraissé. Sel, poivre.

Beurrer une casserole avec la moitié du beurre indiqué, y mettre les pois au milieu desquels on enfoncera la laitue de façon qu'elle touche le fond de la casserole. On l'aura auparavant bien lavée, égouttée en la pressant dans les mains et

ficelée serrée. Ensuite enlever la couenne du jambon. S'il est un peu fumé, cela est préférable. Le couper en petits filets minces comme une julienne et mettre ces filets dans les pois. Verser la moitié du bouillon sur le tout. Couvrir la casserole et laisser cuire à très petits bouillons sur un feu très modéré. Bien surveiller pour que les pois ne restent pas à sec et n'attachent pas au fond de la casserole. Ajouter le reste du bouillon quand les pois ont absorbé tout le liquide. Pour que la cuisson soit parfaite, il faut compter une demi-heure de bouillottement. Dès qu'ils sont à point, ajouter une liaison faite avec le reste du beurre manié de farine ; le mettre dans la casserole après avoir retiré la laitue. Puis battre les jaunes d'œufs dans une tasse avec une ou deux cuillerées de la sauce chaude des pois. Verser dans la casserole en remuant avec la cuiller de bois. Remettre à chauffer deux ou trois minutes sans laisser bouillir. Goûter et rectifier l'assaisonnement. Servir dans le légumier.

34. POIREAUX. — **La Flamiche** (Picardie).

Une botte de poireaux bien blancs. Une sauce béchamel. 125 grammes de farine (pour la pâte). 70 grammes de beurre (pour la pâte). Un quart de verre d'eau salée (pour la pâte).

Eplucher et couper en petits morceaux les parties blanches des poireaux et les faire cuire à l'eau bouillante salée. Les mettre ensuite dans une passoire et les rafraîchir à l'eau fraîche. Cette opération peut se faire la veille. Le jour même faire une béchamel, y mettre les poireaux légèrement hachés. Saler et poivrer après avoir goûté l'assaisonnement et laisser mijoter pendant une demi-heure.

Mettre la farine dans un bol, faire un trou au

milieu et verser dans ce trou le beurre que l'on aura fait fondre. Mettre l'eau, pétrir la pâte et former une boule que l'on laissera reposer un quart d'heure. Aplatir ensuite avec un rouleau et replier la pâte sur elle-même. Recommencer deux ou trois fois. L'étendre sur un plat beurré allant au feu en laissant la pâte dépasser un peu les bords de ce plat. Verser ensuite les poireaux dans leur béchamel sur cette tarte. Ramener la pâte qui dépasse, de façon à bien enfermer les poireaux. Mettre vingt minutes au four et servir bien chaud.

35. Poireaux au vin.

Une botte de poireaux. 60 grammes de beurre. 2 cuillerées à bouche de farine. Une demi-bouteille de vieux vin de Bourgogne rouge. Sel, poivre.

Eplucher et couper le blanc des poireaux en morceaux d'environ un centimètre. Les faire revenir dans une casserole avec le beurre, saupoudrer avec la farine, faire légèrement roussir, mouiller avec le vin rouge, mettre le sel et le poivre, couvrir. Faire cuire à petit feu à l'étouffée pendant deux heures. Au bout de ce temps verser sur des croûtons frits, dans un plat creux et servir de suite.

POTIRON. — **36. Friture de potiron.**

500 grammes de potiron. Grande friture d'huile. Sel.

Couper le potiron en tranches plates (pas trop minces cependant) comme on fait des pommes de terre ; faire frire en ayant soin de ne pas prolonger la friture plus de cinq à dix minutes, selon que l'on désire le potiron plus ou moins croquant.

Mettre en pyramide sur un plat rond et saupoudrer de sel fin.

TOPINAMBOURS. — **37. Topinambours à la Marengo.**

Un kilo de topinambours. 3 cuillerées à bouche d'huile. Sel, poivre, ail pilé. Un demi-verre vin blanc. Un demi-verre eau, persil, ciboule. 125 grammes de champignons.

Faire cuire les topinambours dans l'eau salée pendant vingt minutes. Les sortir et quand ils seront tièdes, les éplucher. Les laisser entiers sauf les plus gros qui seront coupés en deux. Mettre dans une sauteuse l'huile, sel, poivre, ail ; porter à feu vif, y sauter les topinambours. Ajouter le vin blanc, l'eau, le persil, les ciboules et les champignons hachés fins. Laisser bouillir dix minutes à petit feu et servir chaud dans le légumier.

38. Topinambours au gratin.

Un kilo de topinambours. 60 grammes de beurre. 3 cuillerées à bouche de farine. 125 grammes de fromage de gruyère râpé. Mie de pain émiettée. Sel, poivre.

Eplucher des topinambours, les couper en paille, les jeter dans une friture bouillante, les laisser dorer légèrement. D'autre part, mettre dans une casserole sur le feu le beurre et la farine; mouiller d'eau en quantité suffisante pour former une sauce épaisse. Saler, poivrer, laisser bouillir cinq minutes, retirer du feu, ajouter le fromage râpé. Egoutter les topinambours, les mélanger à la sauce, les mettre dans un plat beurré allant au feu, les saupoudrer de mie de pain, mettre dessus un peu de beurre et passer au four quelques instants. Servir dans le plat.

TOMATES. — **39. Tomates tonkinoises.**

10 tomates. 250 grammes de riz Caroline. 60 grammes de beurre. Sel.

Faire cuire les tomates entières dans du beurre. Les servir au centre d'une couronne de riz à l'Indienne (voir riz).

40. Tomates grillées (cuisine américaine).

4 belles tomates. 60 grammes de bon beurre. Sel, poivre moulu. Une pincée de sucre. Le quart d'une cuillerée à café de moutarde anglaise déjà délayée.

Que les tomates soient larges et surtout bien fermes. Les couper sur leur largeur en tranches d'un centimètre et demi d'épaisseur. Les faire griller des deux côtés à feu très vif sur un gril en fil de fer étamé. Cinq à six minutes de cuisson suffisent et les tomates saisies ne perdent pas leur jus, si, ainsi qu'il est recommandé, elles ne sont pas trop mûres.

Pendant ce temps, mettre dans une petite casserole une petite noix de bon beurre par tranche de tomates, pétri avec sel, poivre, sucre et moutarde anglaise. Faire bien chauffer sans bouillir. Prendre un plat brûlant, étaler au fond un peu de ce beurre chaud, y poser les tranches de tomates, les recouvrir avec le reste du beurre. Servir aussi chaud que possible avec des assiettes chaudes. Accompagnent très bien les viandes grillées.

41. Tomates Mireille.

6 belles tomates. Une courgette. Une aubergine. 3 oignons. Une demi-gousse d'ail. Un jaune d'œuf. 2 cuilllerées à bouche d'huile. Sel, poivre.

Plonger les tomates dans l'eau bouillante. Les partager en deux dans le sens de l'épaisseur, retirer la pulpe du milieu et assaisonner l'intérieur de sel, poivre et une goutte d'huile. Garnir cet intérieur avec un hachis fait avec la courgette et l'aubergine hachées après avoir été blanchies et mêlées avec l'oignon haché et la gousse d'ail écrasée. Faire revenir un instant à la poêle, retirer,

mêler le jaune d'œuf, bien assaisonner, remplir les tomates rangées dans un plat huilé. Arroser d'un peu d'huile, faire gratiner et servir bien chaud dans le même plat.

42. Tomates princières.

4 belles et grosses tomates. Une grosse cervelle de veau. Un oignon. Cornichons. Olives dessalées et dénoyautées. 40 grammes de beurre. Sel, poivre.

Laver et essuyer les tomates, enlever en couvercle la partie supérieure de chacune d'elles. Nettoyer intérieurement en retirant les pépins, puis disposer les tomates sur un plat beurré. D'autre part, faire cuire une grosse cervelle de veau à l'eau bouillante, salée, avec un oignon. Retirer après dix minutes de cuisson, égoutter. Piler la cervelle avec un hachis de cornichons et d'olives. Remplir de cette farce le creux des tomates, boucher l'orifice avec une noix de beurre. Remettre le couvercle et faire cuire à four chaud, après avoir salé et poivré, pendant une demi-heure. Servir bien chaud dans le même plat.

FARINEUX & LÉGUMES SECS

LES MEILLEURES RECETTES DE FARINEUX ET LÉGUMES SECS

HARICOTS SECS. — **1. Haricots secs à la Négresse.**

Un litre de haricots rouges ou blancs. 125 grammes de lard de poitrine coupé en dés. 250 grammes de hauts de côtes de porc frais, coupés en morceaux. 2 oignons émincés. Sel, poivre.

Faire tremper les haricots la veille. Les égoutter. Faire revenir le lard dans une marmite en terre ou en fonte. Puis les oignons émincés. Faire revenir également les hauts de côtes. Faire revenir ensuite les haricots. Mouiller avec de l'eau bouillante de façon que le tout baigne. Saler, poivrer, faire cuire jusqu'à cuisson complète des haricots. Servir dans un plat rond et creux en posant les hauts de côtes sur les haricots. Les hauts de côtes peuvent être remplacés par de petites saucisses.

2. Haricots secs, sauce gibier.

Un kilo de haricots blancs. Un verre de vin blanc. Un verre de bouillon. Un citron. Une cuillerée de chapelure. 2 cuillerées d'huile. Un bouquet garni. Sel, gros poivre, muscade râpée.

Après avoir fait tremper les haricots, les mettre à cuire à l'eau froide. Faire dans une casserole la sauce suivante : mettre le vin blanc, le bouillon, le jus d'un citron, la moitié du zeste, une cuillerée de chapelure, l'huile, le bouquet garni, les condi-

ments. Faire bouillir pendant vingt minutes. Retirer le bouquet. Ajouter les haricots bien cuits et égouttés. Faire sauter, laisser mijoter pendant trois minutes et servir dans le légumier.

HARICOTS FRAIS. — **3. Haricots frais à la Nîmoise.**

Un kilo haricots blancs frais. 60 grammes de lard gras coupé en morceaux. 6 oignons blancs. 6 petites tomates. 2 cuillerées à pot d'eau chaude. Un bouquet garni. Une gousse d'ail. Sel et poivre. 20 grammes de beurre.

Faire cuire les haricots frais écossés à l'eau bouillante salée pendant environ quarante minutes. D'autre part, faire roussir le lard dans une cocotte garnie de beurre. Ajouter les oignons entiers, les tomates, l'eau chaude, le bouquet garni, la gousse d'ail. Laisser cuire doucement pendant une bonne demi-heure. Ajouter les haricots et faire mijoter. Servir dans le légumier ou avec des viandes.

4. Galantine maigre.

75 grammes haricots de Soissons, secs. 50 grammes de macaroni. 75 grammes de mie de pain trempée dans un quart de verre de lait. 2 oignons hachés. Une cuillerée de beurre. Un œuf cru. 125 grammes de purée de tomates. Une pincée de cerfeuil. Une pincée de persil. Un œuf dur. Sel, poivre. Sauce mayonnaise.

Faire cuire à l'eau froide les haricots. Faire cuire le macaroni coupé en morceaux de trois centimètres à l'eau bouillante salée. Mélanger ensuite les haricots, le macaroni, la mie de pain, les oignons hachés blondis dans le beurre, l'œuf cru, la purée de tomates, l'œuf dur, le persil, le cerfeuil. Tout cela bien haché. Assaisonner. Le mélange opéré, verser dans un moule beurré (moule à charlottes) et cuire pendant deux heures à four moyen après avoir couvert ce moule. Démouler le lendemain après avoir trempé le moule à l'eau chaude. Servir avec accompagnement de sauce mayonnaise.

POIS CASSÉS. — **5. Pudding aux pois.**

Un litre de pois cassés. 2 œufs entiers. 60 grammes de beurre. Chapelure. Sel, poivre.

Faire tremper les pois pendant vingt-quatre heures. Les mettre à cuire pendant quatre heures. Passer, assaisonner, ajouter un morceau de beurre et les œufs entiers battus. Verser dans un morceau de toile blanche très propre. Ficeler solidement et faire bouillir une heure dans l'eau, ou, mieux encore : deux heures à la vapeur. Désenvelopper le pudding, le poser sur un plat, le couvrir de beurre fondu puis de chapelure. Faire gratiner au four.

LENTILLES. — **6. Lentilles à l'Auvergnate.**

Un pied de veau. 100 grammes de lard. 6 petits oignons. 3 cuillerées à pot d'eau chaude. Un litre de lentilles. Un grain de carbonate de soude. Un brin d'estragon. Sel, poivre.

Fair revenir le pied de veau avec le lard coupé en petits morceaux, dans une cocotte. Y joindre les oignons, l'estragon, sel, poivre et l'eau chaude. Laisser cuire couvert. D'autre part, faire tremper les lentilles avec le carbonate de soude dans de l'eau froide pendant un quart d'heure, pour qu'elles gonflent. Les mettre ensuite dans la cocotte avec le pied de veau. Recouvrir et laisser cuire jusqu'à cuisson complète des lentilles. Servir dans le légumier avec le pied de veau au milieu.

POMMES DE TERRE. — **7. Pommes de terre à la manière d'Apt.**

Pommes de terre coupées en tranches. 3 cuillerées d'huile d'olive, 5 cuillerées de sauce tomate. Sel, poivre. Une demi-feuille de laurier. 6 olives noires dénoyautées. Chapelure.

Verser l'huile dans un plat à gratin, y ajouter la sauce tomate épaisse et disposer dessus les

pommes de terre coupées en tranches. Saler, poivrer, ajouter le laurier et sauter le tout cinq minutes environ. Recouvrir à peine les pommes de terre d'eau bouillante et faire cuire de vingt minutes à une demi-heure. Ajouter à ce moment les olives noires. Saupoudrer de chapelure. Laisser au four encore pendant une demi-heure. Servir très chaud dans le plat.

8. Pommes de terre Simplice.

10 belles pommes de terre. 30 grammes de beurre. Un verre de lait. Sel, poivre. Un œuf entier. 3 cuillerées de farine.

Peler les pommes de terre et les mettre à cuire dans très peu d'eau et une noix de beurre. Puis, une fois cuites, les réduire en purée, les délayer avec le lait mais avoir soin que cette purée ne soit pas trop molle. Ajouter sel, poivre, l'œuf, la farine. Mettre le mélange dans un plat allant au four. Parsemer le dessus de noisettes de beurre. Servir chaud dans le même plat.

9. Pommes de terre à la Marseillaise.

Pommes de terre nouvelles. Huile. Fines herbes. 3 échalotes. Une gousse d'ail hachée. Sel, poivre. Jus de citron.

Faire cuire les pommes de terre pelées mais entières dans une sauteuse avec l'huile, les fines herbes, les échalotes, l'ail. Ajouter sel, poivre et jus de citron. Sauter les pommes de terre afin d'éviter de les écraser en les tournant. Servir brûlant et de belle couleur.

10. Pommes de terre portugaises.

Pommes de terre de moyenne grosseur. Tomates. 125 grammes de fromage de gruyère râpé. Huile, sel, poivre.

Peler des pommes de terre et les mettre dans un plat de façon qu'il ne soit qu'à moitié rempli.

Au milieu de la cuisson, retirer le plat et achever de le remplir avec des tomates pelées. Saupoudrer de fromage râpé, assaisonner fortement, arroser d'huile, achever la cuisson au four.

Servir dans le plat.

11. Pommes de terre farcies aux choux.

12 pommes de terre assez grosses. Un reste de choux. 30 grammes de beurre. 125 grammes de chair à saucisses. Un verre de bouillon ou de lait. Sel, poivre.

Choisir des pommes de terre qui ne s'écrasent pas à la cuisson ; les peler, les couper en deux, en vider l'intérieur. Mélanger la chair à saucisses avec les choux sautés au beurre et hachés. Remplir les pommes de terre avec ce mélange et les disposer dans un plat creux allant au four et bien beurré. Garnir les interstices entre les pommes de terre avec le reste des choux. Mettre au fond du plat le bouillon ou le lait ; bien assaisonner. Mettre de-ci, de-là, sur le plat, un petit morceau de beurre et faire cuire au four.

Servir dans le même plat.

12. Pommes de terre normandes.

Pommes de terre. 100 grammes de beurre. Un œuf entier. Un bol de crème.

Faire cuire les pommes de terre à la vapeur, les couper en rondelles. Faire fondre le beurre dans une casserole ; y mettre les pommes de terre ; verser lentement en tournant de l'autre main avec la cuiller en bois, le bol de crème dans laquelle on aura délayé l'œuf entier. Sauter les pommes de terre et servir dès que la crème est chaude, sans laisser bouillir.

Servir dans le légumier.

13. Pommes de terre à la Hollandaise.

30 pommes de terre de Hollande de la grosseur d'un œuf. 500 grammes de beurre salé. Un jus de citron. 2 jaunes d'œufs. Sel, poivre, cerfeuil finement haché.

Faire cuire les pommes de terre à la vapeur, les peler, les dresser en pyramide dans un plat, les tenir au chaud. Faire fondre dans une casserole le beurre et le battre avec une fourchette dès qu'il est fondu. Ajouter le jus de citron et lier la sauce avec les jaunes d'œufs. Goûter et rectifier l'assaisonnement, laisser épaissir un moment sur le feu en tournant. Si la sauce devenait huileuse, il faudrait y ajouter une petite cuillerée d'eau froide, toujours en tournant. Verser sur les pommes de terre et saupoudrer de cerfeuil haché.

14. Pommes de terre à la capucine piémontaise.

Pommes de terre moyennes. Un jaune d'œuf battu. Chapelure. Fromage de gruyère râpé. 3 oignons émincés. Riz Caroline. Bouillon ou eau. Sel, poivre.

Gratter les pommes de terre et les essuyer après les avoir lavées avec soin. Les rouler entières dans du jaune d'œuf battu, puis dans de la chapelure mélangée de fromage râpé. Les disposer les unes à côté des autres dans un plat beurré allant au four ; les enfourner à vive chaleur et les laisser cuire jusqu'à ce qu'elles soient cuites et de belle couleur.

Pendant qu'elles cuisent, préparer un rizzotto. Pour cela faire revenir les oignons dans du beurre bien chaud. Quand l'oignon est bien doré, ajouter une cuillerée à bouche de riz par convive. Mouiller avec du bouillon, ou, à défaut, de l'eau, de façon à ce que le riz baigne. Faire partir à feu vif, assaisonner. Dès que le liquide bout, retirer sur le coin

du fourneau et laisser pocher pendant vingt minutes. Servir en même temps : les pommes de terre bien dorées dans leur plat ; le riz dans le légumier et du fromage de gruyère râpé dans un ravier. Chacun saupoudre sa portion de riz et de pommes de terre avec le fromage râpé, à la mode italienne. Le point de cuisson des pommes de terre est délicat : il faut qu'elles soient bien cuites et dorées sans être desséchées.

15. Pommes de terre Roxane.

6 pommes de terre de Hollande de grosseur moyenne. 150 gr. de beurre. 3 jaunes d'œufs. 2 blancs d'œufs en neige. Sel, poivre.

Laver, essuyer piquer avec les dents d'une fourchette chaque pomme de terre. Faire cuire à four modéré jusqu'à ce que la pulpe de la pomme de terre soit molle sous la pression des doigts. Couper alors le bout de chaque pomme de terre. Au moyen d'une petite cuiller, retirer toute la pulpe. La mettre dans une terrine et la travailler avec le beurre et les jaunes d'œufs. Assaisonner de haut goût, y incorporer les blancs d'œufs battus en neige très ferme. Quelques minutes avant de servir en remplir les pommes de terre. Saupoudrer le dessus de fromage râpé, faire dorer au four. servir sur une serviette.

16. Galette de pommes de terre.

500 grammes de purée de pommes de terre. 250 grammes de beurre. 250 grammes de farine.

Bien mélanger et pétrir le tout. Former une boule, l'étendre en galette sur la planche à pâtisserie ; faire de grandes dents profondes autour de la galette, la dorer au jaune d'œuf ; faire cuire à four gai.

17. Pommes de terre à la Misquette (Marche).

Pommes de terre de Hollande. Grande friture de beurre. Fines herbes, échalotes, persil. Sel et poivre. Un bol de crème. 2 jaunes d'œufs.

Couper les pommes de terre en petits quartiers ; les faire frire dans une friture de beurre fondu. Dès qu'elles sont cuites et bien dorées les dresser sur un plat, les saupoudrer de beaucoup de fines herbes, persil, échalotes hachées, sel et poivre. Laisser dans la casserole où ont cuit les pommes de terre un peu de beurre de la friture et y verser en quantité suffisante de la crème fraîche dans laquelle on aura battu deux jaunes d'œufs. Avoir soin de ne pas faire cuire la sauce qui tournerait. On doit la laisser chauffer seulement et la verser de suite sur les pommes de terre.

18. Pommes de terre à la Lyonnaise.

Pommes de terre vitelotte. Beurre, lardons. Laurier, thym, sel, poivre. 6 gousses d'ail. Le jus d'un gigot rôti.

Peler les pommes de terre ; les couper en quartiers, les mettre dans une cocotte où l'on aura fait revenir des lardons dans du beurre. Ajouter tous les condiments et le jus du gigot. Ajouter un peu d'eau pour que les pommes de terre soient à peine couvertes. Faire cuire et mijoter à tout petit feu pendant une heure au plus. Servir dans la cocotte.

LES SALADES

LES MEILLEURES RECETTES DE SALADES

1. Salade alsacienne.

Betterave cuite rouge. Pommes de terre cuites à l'eau. Sel, poivre, mignonnette, huile et vinaigre. 2 cuillerées à bouche de raifort râpé. Une mayonnaise. Cerfeuil et estragon hachés.

Couper en dés les betteraves et pommes de terre. Les faire mariner avec les condiments, l'huile et le vinaigre. Cinq minutes avant de servir, ajouter au mélange le raifort râpé. Dresser la salade en dôme dans un saladier de cristal. Recouvrir d'une belle mayonnaise, décorer avec des rondelles de pommes de terre et de betteraves. Saupoudrer avec le cerfeuil et l'estragon.

2. Salade Gigolette.

75 grammes de macaroni cuit et coupé en petits morceaux. 2 pommes de reinette crues émincées. 4 branches de céleri cru coupé en petits morceaux. Un céleri-rave cru émincé. Une betterave cuite émincée. Huile, vinaigre, sel, poivre, sauce anglaise (quelques gouttes). Une mayonnaise. 12 moitiés de noix émondées. Cerfeuil et estragon hachés.

Mêler tous ces ingrédients avec la mayonnaise après les avoir laissés deux heures à mariner avec l'huile, le vinaigre, sel, poivre et sauce anglaise. Mettre dans le saladier, recouvrir avec la mayonnaise, décorer avec les moitiés de noix et le cerfeuil et estragon hachés et posés en petits tas sur la mayonnaise entre les noix.

3. Tomates à la Floridienne (cuisine américaine).

6 belles tomates. Céleri en branches coupé très fin, vinaigre et huile. Une mayonnaise. Une belle laitue pommée.

Il faut que les tomates soient rondes et lisses. Les peler, les creuser, puis les remplir de céleri coupé en morceaux et assaisonné d'huile et de vinaigre, sel et poivre. Recouvrir d'une mayonnaise posée en dôme sur chaque tomate. Pour dresser, poser au fond d'un plat rond de la mayonnaise se tenant bien. Poser dessus de belles feuilles blanches de laitue et sur chaque feuille une tomate. Servir très frais.

4. Cold Slaw (cuisine américaine).

Un chou pommé cru coupé très fin. 3 jaunes d'œufs. Une demi-tasse à thé de vinaigre. Une cuillerée à bouche de beurre. Une demi-cuillerée à thé de sel, poivre, moutarde et sucre cristallisé.

Mettre le chou coupé en petites lanières très minces dans le saladier. Mettre dans un bol les jaunes, le vinaigre, le beurre, le sel, le poivre, la moutarde et le sucre. Battre le tout ensemble. Placer le bol dans une casserole d'eau bouillante et tourner jusqu'à ce que le mélange épaississe et devienne comme une crème. Verser sur le chou et mettre au frais.

5. Hot Slaw (cuisine américaine).

Un chou pommé. Une sauce béarnaise (voir sauces). Sel.

Mettre la pomme de chou dans une casserole avec assez d'eau bouillante salée pour le couvrir. Mettre à cuire jusqu'à ce que le chou soit tendre mais sans lui faire perdre sa forme. Mettre dans une passoire pour l'égoutter. Mettre dans un saladier, tenir au chaud et verser dessus une sauce

béarnaise. Les salades de choux sont servies avec des huîtres frites (voir hors-d'œuvre), des viandes frites ou des côtelettes.

6. Salade mixte.

Pommes de terre bouillies froides. Un quart de la même quantité de poivrons. Un quart de dés de jambon. Une queue de homard ou de langouste. 2 œufs durs finement hachés. Une truffe hachée. Cerfeuil et estragon hachés. Un jus de citron. Huile. Sel, poivre. Une pointe de Cayenne.

Couper les pommes de terre en tranches minces, les mettre dans un saladier de cristal avec les poivrons coupés en tranches, les dés de jambon, les rondelles de queue de homard, les œufs durs hachés, la truffe et les condiments. Relever fortement l'assaisonnement ; faire bien rafraîchir avant de servir.

7. Salade Mimosa.

Des filets de volaille rôtie. Des branches de céleri. Des truffes. Des champignons blanchis. Des pommes de terre cuites à l'eau. Une mayonnaise au raifort. Des queues d'écrevisses. Des cœurs de laitues. Des jaunes d'œufs passés au tamis.

Emincer les filets, céleri, truffes, champignons et pommes de terre et mettre tout cela dans le saladier de cristal.

Mélanger avec une mayonnaise relevée de raifort râpé.

Décorer la salade avec les queues d'écrevisses, les petits cœurs de laitues et les jaunes d'œufs passés au tamis au-dessus de la salade.

8. Salade Récamier.

Des cœurs de laitues. Des noix détaillées en fine julienne. Un volume égal de truffes fraîches coupées en julienne. Un bol de crème fraîche. Un jus de citron. Un soupçon de moutarde. Sel et poivre.

Ranger dans une coupe de cristal de forme plate les cœurs de laitues. Les recouvrir avec la

julienne de noix et de truffes. Arroser le tout au dernier moment avec un assaisonnement composé de la crème mélangée avec la moutarde et le jus de citron, le sel et le poivre.

9. Salade toulousaine.

Des fonds d'artichauts. Même quantité de truffes noires. Plusieurs gousses d'ail hachées très menues. Huile, vinaigre, sel et poivre.

Emincer des fonds d'artichauts très jeunes et la même quantité de truffes. Disposer en turban au fond d'une coupe de cristal assez plate. Recouvrir le turban d'ail haché très menu. Arroser d'une vinaigrette courte et grasse.

10. Salade à l'Américaine.

200 grammes de bœuf bouilli net. 200 grammes de pommes de terre bouillies, épluchées. 150 grammes de tomates épluchées. 60 grammes de feuilles de cresson. 10 grammes de sel. Une cuillerée de vinaigre 4 cuillerées d'huile. Une cuillerée d'estragon et de cerfeuil hachés. Poivre moulu. Une pincée de Cayenne. 2 œufs durs.

Couper le bœuf soigneusement débarrassé de ses peaux, muscles et graisse, en tranches minces d'un demi-centimètre, plutôt moins, si possible. Couper les pommes de terre en tranches de la même épaisseur. Ajouter le cresson dont on ne mettra que les feuilles, sans aucune tige. Les tomates seront plongées deux minutes à l'eau bouillante, ce qui permet de les peler plus facilement. Partager la tomate en quatre, puis enlever les grains et couper la pulpe en petits morceaux. Couper les œufs durs en tranches. Tout étant refroidi, mélanger les différents ingrédients ensemble, assaisonner et remuer la salade un bon quart d'heure d'avance au moins. Mettre ensuite dans le saladier de service.

11. Salade moscovite.

Mayonnaise claire. Haricots verts et blancs. Chou-fleur. Pommes de terre, fonds d'artichauts, carottes, navets. Un beau cœur de laitue. Olives dénoyautées. Rondelles de betterave rouge. Fines herbes hachées.

Mettre dans le fond d'un saladier bas en cristal la quantité de mayonnaise claire nécessaire à l'assaisonnement. Faire cuire les légumes séparément à l'eau bouillante salée, puis les détailler en dés ou en julienne moyenne et en constituer dans le saladier une grande rosace ou une étoile dont chaque cercle ou chaque rayon sera composé d'un légume différent en variant les couleurs. Un beau cœur de laitue forme le centre ; des olives dénoyautées et les rondelles de betterave ornent le tour du saladier. Des fines herbes hachées sont semées sur le dessus.

12. Salade de légumes à la gelée.

2 verres de gelée. 360 grammes de pommes de terre cuites. 180 grammes de carottes tout épluchées, crues. 180 grammes de haricots verts. 180 grammes de pois moyens. Un verre et demi d'huile d'olive. Un demi-verre de vin de Madère. Une cuillerée à café de moutarde anglaise. Une cuillerée à café de vinaigre. 5 grammes d'estragon haché. 5 grammes de persil haché.

Préparer la salade deux ou trois heures à l'avance. Cuire les légumes, les faire refroidir. Faire une mayonnaise, la mélanger aux légumes qui auront été coupés en petits dés, en retournant la salade avec précaution pour ne pas les écraser. Goûter et rectifier l'assaisonnement. On aura mis dans la mayonnaise une fois qu'elle est faite, le madère et tout l'assaisonnement. Couper la gelée avec un gros couteau en la hachant, verser la salade dans le saladier en lui faisant faire un peu le dôme et tout autour disposer un épais cordon de gelée hachée.

13. Salade de la Duse.

175 grammes de macaroni fin. 60 grammes de poulet de desserte. 80 grammes de céleri en branches, 6 fonds d'artichauts moyens. Une belle truffe. 2 œufs durs. 30 grammes de maigre de jambon. Une cuillerée de persil haché.

Pour mariner : 2 cuillerées de vin blanc. Une cuillerée de vinaigre. Une demi-cuillerée d'huile d'olive. Une pincée de sel. Poivre

Un demi-verre de purée de tomates pour ajouter à une mayonnaise.

Mariner les fonds d'artichauts cuits et escalopés et les branches de céleri cru coupées en rondelles minces.

Couper le poulet en julienne (poulet rôti ou bouilli). Hacher séparément jaunes, blancs d'œufs, jambon, persil. Faire la mayonnaise, y ajouter la purée de tomates. Cuire le macaroni, l'égoutter et le tenir au chaud. Mélanger macaroni, poulet, artichauts, céleri, mayonnaise. Dresser dans une jatte ou un saladier large et bas. Lisser la surface en dôme avec le plat d'un large couteau. Au centre mettre le persil haché, en tas. Puis tout autour de ce tas de persil, disposer des couronnes successives les unes à côté des autres jusqu'au bord du saladier : jaunes d'œufs hachés, blancs hachés, rondelles de truffes, jambon haché. Jusqu'au moment de servir tenir bien au chaud, car le macaroni doit être mangé tiède. Servir avec des assiettes chauffées.

14. Salade de nids d'oiseaux (Jura).

Fromage blanc dit « fromage à la pie ». Poivre et paprika. Une laitue. Huile de noix fraîche. Vinaigre, sel, poivre. Un bol de crème fraîche. Fines herbes hachées.

Rouler du fromage blanc additionné de poivre et de paprika ainsi que de fines herbes (ciboulettes) hachées, en forme de petites boules comme des œufs d'oiseaux. Hacher la laitue et l'assaisonner

d'huile, de vinaigre, sel et poivre. En former sur un plat rond des sortes de nids et placer dans chacun cinq boulettes en forme d'œufs. Servir avec la crème dans une saucière.

15. Salade ardennaise.

Une salade n'importe laquelle. Quelques pommes de terre cuites à l'eau et écrasées en purée. Des oignons et de l'ail hachés finement. Du lard ou du jambon cuits, coupés en dés. Du lard revenu à la poêle et coupé en lardons.

Eplucher la salade. Y ajouter les pommes de terre en purée, les oignons et l'ail hachés, le lard ou le jambon coupés en dés, les lardons et leur jus. Assaisonner de sel, poivre, huile et vinaigre et servir chaud.

16. Salade de poulet (cuisine américaine).

Un poulet rôti ou bouilli. 4 jaunes d'œufs durs. 2 verres d'huile d'olive. 2 verres de vinaigre. Une cuillerée à café de moutarde. Une cuillerée à thé de poivre de Cayenne. Une cuillerée à thé de sel. 2 grandes branches de céleri.

Retirer la viande des os et la couper très fin après avoir retiré la peau.

Ecraser les jaunes d'œufs avec l'huile et les autres ingrédients. Les mettre sur le poulet coupé en très petits dés.

Couper le céleri de la même façon et le bien mélanger avec le poulet. Dresser dans un saladier et garnir avec des feuilles de laitue et des branches de céleri.

17. Salade gelée de tomates (cuisine américaine).

12 feuilles de gélatine fondues à l'eau tiède. Un kilo de tomates. Poivre (4 grains). Sel, une cuillerée à thé. 4 clous de girofle. Une cuillerée à bouche de sucre. La moitié d'un petit oignon.

Mettre à cuire les tomates avec le poivre, clous, sucre, oignon émincé et sel. Couvrir la casserole

et faire bouillir. Deux ou trois minutes de cuisson après l'ébullition. Passer ; mettre la gélatine fondue. Remplir un moule et le tenir sur la glace jusqu'au moment de servir. Mettre alors le moule dans l'eau chaude une seconde ou deux et passer la lame d'un couteau entre le moule et la gelée pour la décoller. Démouler sur un plat garni de laitues et recouvrir d'une sauce mayonnaise.

18. Gaspacho (cuisine espagnole).

2 oignons. Quelques tomates. Un concombre. Persil, cerfeuil. Un piment. Une gousse d'ail pilée. Un certaine quantité de pain émietté. Huile, vinaigre, sel, poivre. Une tasse d'eau froide.

Mettre dans un saladier les oignons, les tomates, le concombre, le piment coupés en morceaux. Y ajouter les condiments, le pain émietté. Assaisonner comme pour une salade ordinaire. Ajouter la tasse d'eau à la fin.

Se mange souvent en Espagne comme une soupe froide.

19. Salade rose.

Pommes de terre écrasées en purée. Céleri-rave en même quantité et également en purée. Betterave rouge, moitié du volume des deux purées réunies. Une mayonnaise relevée.

Mélanger intimement la purée de pommes de terre et celle de céleri, y adjoindre la betterave cuite au four et passée. Passer de nouveau le tout au tamis de crin. Assaisonner comme une salade ordinaire d'huile, vinaigre, sel et poivre. Dresser dans le saladier de cristal et couvrir d'une belle mayonnaise. La salade ainsi faite se présente comme une purée épaisse mais très fine et du plus beau rose dû à la betterave.

20. Salade de crabes (cuisine américaine).

Jaunes d'œufs durs hachés. Persil, ciboulette, une pointe d'ail. Huile, vinaigre, sel, poivre. Poivre de Cayenne. Une pincée de safran. Des crabes ou tourteaux. Un verre à madère de cognac.

Mêler tous les ingrédients y compris les morceaux de chair de crabes et l'intérieur des coquilles. Bien mélanger le tout et verser ensuite le cognac. Préparer la veille.

Dresser dans un saladier de cristal ou dans les coquilles si elles sont grandes.

LES ŒUFS

LES MEILLEURES FAÇONS D'ACCOMMODER LES ŒUFS

ŒUFS. — 1. **Œufs à la Cassagnac.**

Œufs bien frais. Autant de croûtons frits au beurre taillés en ronds. Une truffe pour la sauce. Une petite tranche épaisse de foie gras sur chaque croûton. Une sauce Périgueux (voir sauces). Sel, poivre.

Pocher des œufs, parer les blancs en coupant les bavures avec des ciseaux. Faire autant de croûtons que d'œufs en leur donnant la forme d'un fond d'artichaut, poser une petite tranche de foie gras un peu épaisse sur chaque croûton. Mettre les œufs sur le foie gras. Verser dessus la sauce Périgueux et servir de suite.

2. Croûte aux œufs.

Un pain rond bombé pesant environ 370 grammes. 75 grammes de beurre. 4 œufs durs. Une sauce béchamel.

Creuser le pain en écuelle et réserver le couvercle ; l'enduire de beurre ainsi que la croûte du couvercle (intérieurement), mettre ces croûtes sur un gril chaud (l'extérieur des croûtes tourné dessus). Il faut dix minutes environ pour que le fond de l'intérieur soit bien doré et que les bords (bien beurrés) soient devenus croustillants. Gratter avec soin ces bords s'ils brunissent trop. Garnir l'intérieur avec les œufs durs coupés en rondelles et recou-

verts de sauce béchamel. Poser le couvercle et mettre dans le plat rond de service et l'apporter sur la table, de suite.

3. Œufs Livandière.

Tranches de jambon cru petites et minces, 500 grammes de tomates. 60 grammes de beurre. Œufs bien frais. Sel et poivre.

Mettre le beurre dans un plat allant au four, y faire revenir de très fines tranches de jambon cru. Mettre dessus les tomates entières bien essuyées, sel et poivre. Mettre au four. Quand tout est bien cuit, casser les œufs à côté les uns des autres sur les tomates. Remettre au four pour que les œufs cuisent. Les œufs doivent rester mollets.

Servir dans le même plat.

4. Œufs moulés à la Polignac.

6 truffes hachées et séchées dans un torchon. 6 œufs bien frais. 6 petits croûtons de la taille des moules frits au beurre. 60 grammes de beurre. Sel, paprika. Une sauce Périgueux (voir sauces).

Beurrer grassement des petits moules à babas et les saupoudrer copieusement de truffes fraîches hachées et séchées dans un torchon. Casser un œuf dans chaque moule, les saler, puis les mettre au bain-marie. Laisser frémir doucement l'eau pendant trois ou quatre minutes, puis mettre au four autant de temps, c'est-à-dire jusqu'à ce que les œufs soient assez pris pour être démoulés. Le jaune doit rester moelleux comme dans les œufs pochés. Retirer alors les moules du bain-marie et laisser les œufs se tasser deux minutes. Puis, passer un petit couteau autour des moules pour décoller les œufs, et les démouler sur les croûtons frits au beurre. Arroser d'une sauce

Périgueux (voir sauces) et mettre un rond de truffe sur chaque œuf. Les truffes peuvent être remplacées par des champignons.

5. Œufs Orsini.

6 œufs. 30 grammes de fromage. 40 grammes de beurre. 5 grammes de sel, une pincée de poivre.

Séparer les blancs des jaunes en gardant chaque jaune dans sa coquille, sans le briser. Battre les blancs en neige *très* ferme — ceci est une condition indispensable à la réussite. Saler, poivrer. Beurrer un plat allant au four, y verser les blancs, poser dessus les jaunes de distance en distance en tâchant de les conserver entiers. Recouvrir le tout de fromage râpé et de beurre et mettre à four doux. Il faut compter vingt-cinq à trente minutes de cuisson à four doux.

6. Œufs à la Monteynard.

4 œufs frais. 250 grammes de riz. 4 bonnes cuillerées de parmesan râpé. Un verre et demi de très bon bouillon ou de jus. La moitié d'un œuf de beurre frais. Sel, poivre.

Jeter le riz en pluie dans une grande casserole d'eau bouillante (2 litres d'eau environ). Saler puis laisser bouillir dix minutes. Egoutter le riz quand il est ainsi aux 3/4 cuit et le mettre dans une autre casserole à mijoter avec le bouillon. Mettre les œufs dans de l'eau bouillante. Couvrir la casserole et les laisser six minutes exactement. Les retirer, les mettre à rafraîchir à l'eau froide pendant huit minutes. Les écailler. Beurrer un plat allant au four. Mettre le riz qui a dû absorber, en gonflant, tout le bouillon, dans le plat après avoir ajouté du poivre ; avec le dos d'une cuiller creuser également autant de trous que de moitiés d'œufs en disposant

ces trous de façon régulière et symétrique en rosace ou autrement. Couper avec grand soin les œufs afin de ne pas faire couler le jaune qui doit rester liquide. Les poser sur le riz ; saupoudrer légèrement le riz et les œufs de sel et de poivre, puis du parmesan indiqué en mettant une plus grande épaisseur sur les œufs. Faire fondre le reste du beurre, en arroser le plat. Mettre à four chaud pendant deux à trois minutes au plus. Les œufs doivent garder leur jaune encore coulant sous la couche de gratin formée par le beurre et le fromage.

7. Œufs Livingstone (cuisine américaine).

12 œufs crus. Un litre de crème fraîche. Sel, poivre. 20 grammes de beurre. Trois quarts de litre à peu près de viande hachée. Sauce tomate. 3 truffes hachées. Un grand croûton frit au beurre. Une tranche de pâté de foie gras.

Dans une casserole bien beurrée, battre bien ensemble les œufs et la crème, saler et poivrer. Ajouter alors la viande hachée (viande blanche ou volaille de préférence) mêlée à la sauce tomate. Ajouter les truffes hachées assez gros. Dresser sur un grand croûton de la forme et de la grandeur du fond du plat, frit au beurre et recouvert de foie gras, le hachis que l'on aura tourné cinq minutes à la cuiller de bois avec les œufs et la crème comme des œufs brouillés. Il importe de ne pas faire bouillir le mélange, mais seulement bien chauffer.

8. Œufs au carry (cuisine américaine).

250 grammes de riz. 6 œufs durs. Un oignon haché. 30 grammes de beurre. Une cuillerée à bouche de fécule. Une demi-cuillerée de carry. Une tasse et demi de lait froid. Poivre, sel.

Faire durcir les œufs et les écailler. Les mettre dans de l'eau chaude pour les tenir chauds. Faire cuire le riz à l'eau salée et le mouler en forme de nid

d'oiseau, sur le plat de service. Tenir au chaud. Faire revenir l'oignon haché dans le beurre jusqu'à ce qu'il prenne la couleur de l'or. Il ne faut pas qu'il devienne brun. Mêler ensemble la fécule et le carry, délayés dans une cuillerée de lait froid, l'ajouter à l'oignon. Saler, poivrer et jeter cela dans le lait bouillant. Tourner un instant pour que le mélange épaississe. La sauce doit être d'un jaune brillant, parfaitement lisse et pas très épaisse. Sécher les œufs, les rouler dans la sauce et les placer dans le nid de riz. Verser assez de sauce pour humecter le riz sans décolorer les côtés et le sommet du riz autour des œufs.

9. Œufs à la Villeroi.

6 œufs pochés très frais. Un œuf battu. Panure blanche. 125 gr. de fromage de gruyère râpé. Friture d'huile. 2 truffes.

Pour la sauce ; Une cuillerée à bouche de beurre. Une tranche d'oignon. 2 cuillerées à bouche de farine. 2 pleines tasses d'eau ou de bouillon ou de jus de viande. Sel, poivre, un grain de Cayenne. Un peu de muscade râpée. 4 jaunes d'œufs battus. Une demi-tasse de crème.

Pocher les œufs en ayant soin qu'ils soient bien ronds. Les placer sur un tamis pour qu'ils égouttent, puis les retirer, les poser au centre d'une casserole renversée en laissant un espace entre eux. Lorsqu'ils sont froids, les parer en ôtant les brins de blancs qui dépassent et en les essuyant de façon à ce qu'ils soient bien secs. Faire la sauce Villeroi en mettant dans une casserole le beurre et l'oignon, laisser cuire un instant sans roussir, mouiller avec l'eau bouillante ou le bouillon ou le jus, mettre la farine et faire cuire en tournant tout le temps jusqu'à ce que la sauce soit très épaisse. Assaisonner avec les condiments ; retirer du feu, ajouter les jaunes d'œufs battus avec la crème. Mettre

de nouveau sur le feu et laisser épaissir en tournant jusqu'à ce que le mélange devienne comme élastique. Ne pas laisser bouillir. Laisser tiédir, puis napper les œufs avec cette sauce à l'aide d'une cuiller. Quand tout cela est froid et bien pris, parer de nouveau les œufs en coupant la sauce qui dépasse, puis lever les œufs les uns après les autres à l'aide d'un couteau à pain et les paner d'abord dans la mie de pain mélangée de fromage, puis dans l'œuf battu que l'on prendra au moyen d'une cuiller pour bien humidifier l'œuf. Placer de nouveau l'œuf sur la mie de pain fraîche non mélangée de fromage et en couvrir l'œuf complètement. Il peut être maintenant pris dans les mains avec soin et tourné en bonne forme dans la mie. Laisser les œufs panés jusqu'au moment de servir. En mettre alors 3 ou 4 dans une grille à friture et plonger la grille dans la friture *fumant chaud*, pour prendre couleur.

Déposer dans le plat de service le reste de la sauce éclaircie avec un peu de bouillon, poser les œufs dessus. Saupoudrer avec les truffes hachées et servir de suite.

10. Œufs à la Chimay.

4 œufs. 60 grammes de champignons. 80 grammes de beurre. 10 grammes de farine. Un verre et demi de lait. 2 cuillerées persil et cerfeuil hachés. Une cuillerée de purée de tomates. 2 cuillerées de chapelure blanche. Sel, poivre.

Durcir les œufs. Passer au beurre les champignons hachés (champignons de couche, morilles, cèpes, girolles ou tous autres). Ajouter fines herbes, purée de tomates. Couper les œufs, mélanger les jaunes aux champignons pour faire la farce.

Faire une petite béchamel ; l'étaler au fond d'un

plat allant au four, y ranger les moitiés de blancs d'œufs garnies de farce, saupoudrer de chapelure. Poser dessus de petits morceaux de beurre. Faire gratiner au four pendant six ou sept minutes. Servir dans le même plat.

11. Œufs à la Niçoise.

6 œufs pochés très frais. Une mayonnaise épaisse. Cerfeuil, estragon. 250 grammes de tomates crues. 250 grammes haricots verts blanchis. 250 grammes de pommes de terre cuites à l'eau. Huile, vinaigre, sel, poivre, cerfeuil haché.

Pocher les œufs, les laisser refroidir, les parer, les disposer en couronne dans un plat rond. Couper les légumes en rondelles, les mélanger et les assaisonner en salade. Poser cette salade au centre de la couronne et après avoir décoré chaque œuf avec du cerfeuil et de l'estragon, couvrir la salade avec la mayonnaise, qui ne doit pas déborder sur les œufs et parsemer de cerfeuil haché.

12. Fromage d'œufs à la mayonnaise.

8 œufs frais. Une noix de beurre. Sel, poivre. Une belle mayonnaise.

Casser les œufs entiers sans les battre, bien intacts, dans un moule, dit « moule à manque », ou un plat creux profond, bien beurré. Faire prendre au bain-marie ; refroidir ; démouler sur un plat rond. Masquer d'une mayonnaise légère avec fines herbes et beaucoup d'estragon hachés. Il faut que la mayonnaise soit bien relevée.

LES OMELETTES. — **13. Omelette au boudin.**

6 œufs. Un morceau de boudin grillé. Sel, poivre, 30 grammes de beurre.

Casser les œufs, les battre, y mêler le boudin écrasé et débarrassé de sa peau. On peut utiliser

un reste de boudin. Battre le tout ensemble, assaisonner suivant le besoin. Beurrer sa poêle et faire cuire « baveux » comme une omelette ordinaire. Servir repliée sur plat long.

14. Omelette fermière.

3 feuilles d'épinards. 3 feuilles d'oseille. Cerfeuil, persil, ciboules, oignons hachés. Un morceau de mie de pain trempée dans du lait. 6 œufs. Sel, poivre, beurre.

Hacher menu l'épinard, l'oseille, le cerfeuil, le persil, les ciboules et les oignons. Les faire revenir dans un peu de beurre ; ajouter un petit morceau de mie de pain trempée dans du lait. Mélanger la mie et les herbes aux œufs bien battus. Mettre le tout dans la poêle. Remuer jusqu'à ce que l'omelette prenne une certaine fermeté. Secouer légèrement la poêle — qui aura été bien beurrée — pour empêcher l'omelette de s'attacher. Servir en la pliant en deux sur un plat long.

15. Omelette tendre.

Une demi-tasse de mie de pain émietté. Un demi-verre de lait bouilli. 2 jaunes d'œufs. 2 blancs battus en neige. Sel, poivre, huile. Une sauce tomate.

Faire tremper le pain dans le lait. Faire chauffer un peu d'huile dans une poêle, à feu doux. Battre les jaunes d'œufs avec du sel, puis avec la mie de pain. Battre les blancs en neige très ferme et les mélanger sans trop les remuer. Verser dans la poêle chaude ; couvrir la poêle avec un couvercle et laisser à une chaleur douce et uniforme ; four doux par exemple. Soulever les bords de l'omelette avec un couteau pour s'assurer que le fond est bien cuit. Servir l'omelette sur plat long en la pliant en deux. Napper d'une sauce tomate bien relevée.

16. Omelette montagnarde.

Un bon morceau de pain rassis trempé dans du lait chaud. 6 œufs. Sel, poivre. 60 grammes de fromage de gruyère râpé. Beurre.

Il faut compter le poids de pain trempé égal au poids des œufs. Emietter ce pain dans le lait jusqu'à ce qu'il forme bouillie. Le mêler ensuite aux œufs bien battus et au fromage. Ajouter sel et poivre, peu de sel. Beurrer la poêle, verser l'omelette dedans, la faire prendre et dorer des deux côtés en veillant à ce qu'elle n'attache pas. Pour servir, la faire glisser sur un plat rond, sans la plier.

17. Omelette crémeuse.

Une sauce béchamel épaisse. 6 jaunes d'œufs. 3 blancs d'œufs battus en neige. Sel, poivre, beurre.

Faire la béchamel épaisse. La laisser refroidir ; y ajouter peu à peu les jaunes d'œufs, puis les blancs battus en neige, sel, poivre, Beurrer fortement la poêle, jeter le mélange dedans, faire cuire à feu doux. Servir en pliant sur un plat long. L'intérieur doit être crémeux et l'omelette doit gonfler un peu.

18. Omelette aux épinards à la Niçoise.

6 œufs. 500 grammes d'épinards. Un demi-gousse d'ail. Huile d'olive, poivre, sel.

Blanchir les épinards à l'eau bouillante, salée, les hacher avec l'ail ; les faire revenir à la poêle dans de l'huile d'olive très chaude.

D'autre part, battre les œufs avec poivre et sel. Mettre les épinards dans les œufs battus et verser dans une poêle contenant de l'huile bouillante.

Quand l'omelette est prise, la renverser sur une

assiette et la replonger de l'autre côté dans l'huile bouillante. Servir sur un plat rond sans la plier. Se mange chaude où froide et se coupe au couteau comme un gâteau.

19. Omelette au riz.

125 grammes de riz crevé à l'eau bouillante salée. 6 œufs. Une cuillerée de crème fraîche. Fines herbes hachées. Beurre. Sel.

Faire cuire environ une cuillerée à bouche de riz par œuf. Battre les œufs, saler, égoutter le riz quand il est cuit, le mêler aux œufs battus, ainsi que des fines herbes hachées et la crème. Verser dans la poêle beurrée ; faire cuire comme une omelette ordinaire. Servir dans un plat long en pliant l'omelette en deux.

20. Omelette espagnole (cuisine espagnole).

6 œufs. Un rognon de veau. Une sauce tomate. Un piment vert bouilli et coupé en lanières minces. Sel, poivre.

Faire sauter un rognon de veau coupé mince. Faire une sauce tomate. Faire blanchir à l'eau bouillante un piment vert et le couper en minces lanières. Faire une omelette ordinaire avec les œufs. La glisser sur un plat long et avant de la plier, mettre le rognon au milieu avec sa sauce. Fermer l'omelette, la couvrir avec la sauce tomate. Décorer avec le piment.

21. Omelette Jacques.

6 œufs. 125 grammes de champignons. 3 truffes. Une béchamel au fromage. 125 grammes de beurre fin. Sel.

Casser les œufs et faire une omelette baveuse très peu cuite. La faire glisser dans le plat long et la bourrer de champignons et de truffes coupés en dés et revenus au beurre. Fermer l'omelette,

L'arroser d'une béchamel au fromage que l'on aura faite avant de cuire l'omelette. Mettre à gratiner au four. Servir avec du beurre que l'on aura fait fondre, battu avec un peu de sel fin et mis dans une saucière.

22. Omelette à la diable Saint-Pierre.

6 œufs. Morilles. Lardons en dés, beurre. 125 grammes de fromage râpé. Foies de volaille ou gibier. Têtes de mousserons. Ciboulettes. 2 feuilles d'oseille. Une pointe d'ail, sel, poivre. 2 cuillerées de crème double.

Faire revenir dans le beurre tous les ingrédients, retirer du feu, ajouter la crème. Assaisonner. Battre les œufs, y incorporer le mélange. Faire cuire à la poêle dans le beurre chaud. Servir l'omelette repliée, saupoudrée de fromage râpé et glacée trois minutes au four.

23. Omelette de la vieille Catherine.

6 œufs. 250 grammes de haricots verts fins. 125 grammes de beurre. 4 gros anchois salés. Un demi-verre de purée de tomates épaisse. Une cuillerée de persil haché. 3 tranches de pain de mie rassis.

Faire cuire les haricots verts, les couper en morceaux d'un centimètre après les avoir égouttés et séchés sur un linge. Oter les arêtes des anchois, couper les filets en deux sur leur longueur de façon à avoir 4 filets par anchois. Couper ensuite les filets en morceaux comme les haricots verts. Faire une dizaine de croûtons frits au beurre après les avoir taillés en triangles. Faire la purée de tomates. Battre les œufs, saler légèrement à cause des anchois, poivrer. Y mélanger les anchois et la moitié du persil haché. Mettre du beurre dans une poêle, y jeter les haricots, assaisonner de poivre et très peu de sel. Dès que les haricots sont saisis, y verser

les œufs. Faire l omelette, la replier sur elle-même la faire glisser dans le plat long. Etaler sur l'omelette la valeur d'une noix de beurre manié de persil haché. L'entourer avec les croûtons, lestement recouverts au fur et à mesure de purée de tomates. Servir de suite.

LES PATES, FARINAGES & PETITES ENTRÉES

LES MEILLEURES RECETTES DE PATES, FARINAGES ET PETITES ENTRÉES

LE RIZ. — **1. A la Créole ; à l'Indienne.**

Le riz pour être bon, doit être bien gonflé, bien cuit, mais les grains doivent rester séparés et non pas se mettre en bouillie compacte. Il y a plusieurs méthodes de cuisson préconisées pour arriver à ce résultat. En voici deux, bien différentes mais arrivant au même but et excellentes toutes les deux :

1° Laver le riz jusqu'à ce que l'eau reste blanche : verser le riz (en général 2 cuillerées par personne) dans de l'eau bouillante de manière que l'eau ne dépasse le riz que de deux centimètres. Faire bouillir vingt minutes. Couvrir la casserole, la laisser ainsi sur le coin du fourneau pendant trente minutes.

2° Pour faire du riz sec jeter le riz en pluie dans une grande casserole d'eau bouillant à gros bouillons (environ 2 litres d'eau pour 250 grammes de riz). Laisser bouillir ainsi à feu vif pendant quinze minutes, puis couvrir et laisser sur le coin du fourneau pendant trente minutes. Au bout de ce temps égoutter le riz qui doit se détacher et sécher rapidement.

2. Riz grillé (cuisine américaine).

500 grammes de riz. 100 grammes de beurre. Sel.

Quand la première partie de la cuisson du riz indiquée ci-dessus est faite, c'est-à-dire après les quinze premières minutes de grande ébullition, presser quelques grains entre les doigts, s'ils sont tendres, ils sont cuits. Les égoutter, saler, puis les mettre dans un pot ou une casserole couverts avec une serviette mise en simple et laisser sur le coin du fourneau jusqu'à ce que le riz devienne tout à fait sec. Laisser alors le riz refroidir, puis séparer vivement les grains en les remuant avec une fourchette. Mettre assez de beurre dans une poêle pour en couvrir juste le fond. Lorsqu'il est chaud y mettre le riz peu à peu et le sauter pour lui faire prendre couleur. Agiter constamment la poêle pour tenir les grains séparés. Retirer le riz quand il est tout doré, le mettre sur un papier dans un four ouvert pour le faire sécher. Le riz ne sera pas gras quand on le servira soit comme légume, soit pour accompagner des viandes rôties. Servir dans le légumier.

3. Riz à la Dreux.

250 grammes de riz. 150 grammes de beurre. 5 ou 6 cuillerées de bouillon ou de bon jus. Un rognon de veau. Une cuillerée de farine. Un verre de jus. Un demi-verre de vin de madère. Un demi-verre de vin blanc. 8 œufs brouillés. Un demi-verre de crème fraîche. Sel et poivre.

Quand le riz est cuit à l'eau bouillante et bien égoutté, le mettre dans une casserole avec un bon morceau de beurre en le tournant pendant dix minutes. Ajouter ensuite le bouillon ou le jus, poivre et sel. Faire mijoter à petit feu. Le riz est à point quand il se forme de petits trous à la surface.

Retirer sur le coin du feu et laisser sécher pendant une demi-heure.

Faire sauter le rognon coupé en petits morceaux ; ajouter la farine, mouiller avec le jus, le madère, le vin blanc. Bien relever l'assaisonnement de sel et de poivre.

Faire les œufs brouillés avec un bon morceau de beurre, sel, poivre et la crème. Mettre le riz dans un moule à savarin ; retourner le moule sur le plat de service. Mettre les œufs brouillés au milieu et le rognon tout autour. Démouler ensuite très doucement et servir très chaud.

4. Riz gratiné à la tomate.

500 grammes de riz, 30 grammes de beurre. 125 grammes de fromage râpé. Une sauce tomate.

Après cuisson préalable du riz, le mélanger avec le fromage de gruyère râpé et avec la sauce tomate bien relevée. Mettre dans un plat allant au four. Parsemer de petites noisettes de beurre. Faire gratiner au four. Servir dans le même plat.

5. Rizzotto piémontais (variante de la précédente recette).

4 cuillerées de riz. 125 grammes de fromage de gruyère râpé. Une sauce tomate. Chapelure, beurre.

Beurrer un moule ; mettre au fond une couche de riz cuit sec ; puis une couche de fromage, une couche de sauce tomate (purée). Recommencer les couches relevées de sel et de poivre. Terminer par de la chapelure. Mettre au four pendant une demi-heure. Démouler sur un plat rond. Servir très chaud.

6. Riz Rougaille (Provence)

500 grammes de riz. Un oignon haché. 60 grammes de beurre. Une purée de tomates.

Hacher l'oignon, le faire revenir blond dans le beurre et à la poêle. Ajouter le riz bien lavé et de

l'eau à mesure pour le faire crever très légèrement car il ne doit pas s'agglutiner. Servir dans un plat en même temps qu'une purée de tomates bien relevée et mise dans un autre plat. On se sert des deux en même temps.

7. Kari de l'île Bourbon.

Safran au kari. 500 grammes de riz. Une fricassée de volaille.

Faire une fricassée de volaille ou un ragoût de poitrine de veau. Mêler à la sauce du safran au kari que l'on trouve chez les marchands de produits coloniaux et servir en même temps qu'un plat de riz sec, à la Créole (voir recette n° 1, cuisson du riz).

MACARONI, NOUILLES ET PATES. — **8. Cuisson du macaroni et des pâtes.**

Faire bouillir 2 litres d'eau avec 25 grammes de gros sel. Y jeter le macaroni brisé en deux ou trois parties.

Dès que l'ébullition est reprise, retirer la casserole du feu, couvrir hermétiquement et tenir bien au chaud *sans laisser bouillir*, pendant une demi-heure. C'est ce qu'on appelle « faire pocher » les pâtes.

9. Timbale de Honeycomb.

250 grammes de très gros macaroni. 60 grammes de beurre. Les chairs d'un demi-poulet rôti. Une sauce à la crème (voir sauces). 3 œufs entiers. Poivre et sel.

Faire cuire comme il est indiqué ci-dessus du très gros macaroni. Lorsqu'il est froid, le couper en morceaux d'un demi-centimètre formant comme des anneaux. Beurrer un moule profond en forme de dôme. En garnir les parois avec les anneaux de macaroni qui tiendront collés par le beurre. Remplir

le moule avec du poulet rôti, de la dinde ou du veau mélangés avec une sauce à la crème et coupés auparavant en petits morceaux. Ajouter 3 ou 4 œufs bien battus à la mixture avant de la mettre dans le moule. Couvrir le moule avec un papier beurré. Placer le moule au bain-marie mis dans un four doux pendant une demi-heure.

Pour servir, démouler sur un plat rond et accompagner de sauce à la crème mise autour de la timbale.

10. Croquettes de macaroni.

250 grammes macaroni. Un quart de béchamel épaisse. 3 jaunes d'œufs, blancs d'œufs battus. 2 cuillerées d'huile. Mie de pain rassis émiettée. Beurre. Friture brûlante. Sauce tomate. Sel, poivre.

Faire cuire le macaroni, l'égoutter et le lier avec la béchamel, bien l'assaisonner. Faire mijoter pendant dix minutes ; retirer du feu et lier avec les jaunes d'œufs. Verser la préparation sur une tôle beurrée et farinée et laisser refroidir, puis couper en rectangles que l'on trempe dans du blanc d'œuf battu avec de l'huile. Rouler chaque rectangle dans la mie de pain. Faire frire quatre minutes, avant de servir, dans la friture brûlante, et dresser les croquettes sur une serviette dans un plat rond. Accompagner d'une sauce tomate mise dans une saucière.

11. Nouilles à la Piémontaise.

500 grammes de nouilles. Une béchamel au fromage. 6 œufs durs coupés en rondelles. Beurre. Une sauce tomate épaisse. Sel, poivre.

Faire cuire les nouilles comme le macaroni. Faire une béchamel au fromage. Egoutter les nouilles et les mélanger à la béchamel. Beurrer un plat

allant au four, y mettre une couche de nouilles, une couche d'œufs durs coupés en rondelles, une couche de sauce tomate. Assaisonner. Recommencer ainsi plusieurs fois. Terminer par une couche de nouilles. Faire gratiner au four ; servir dans le plat.

12. Nouilles à la Polonaise.

500 grammes de nouilles. 125 grammes de beurre. Mie de pain rassis émiettée et frite au beurre. Sel, poivre.

Faire cuire les nouilles, les égoutter ; les mettre dans une casserole avec le beurre, le sel, le poivre. Quand le beurre est fondu, verser les nouilles dans un plat chaud et en recouvrir toute la surface de mie de pain grossièrement émiettée et frite dans le beurre.

Servir, si l'on veut, avec une saucière de crème aigre.

13. Pâtes aux cèpes secs.

70 grammes de cèpes séchés. 100 grammes de beurre. 500 gr. de nouilles. Sel et poivre.

Couvrir d'eau les cèpes dans une petite casserole et les faire mijoter avec sel et poivre pendant trente minutes. Passer le bouillon dans un linge. Faire fondre dans ce liquide le beurre et verser le tout sur les nouilles cuites à l'eau. Servir dans le légumier.

SEMOULE. — **14. Semoule au four.**

500 grammes de semoule. Un litre d'eau salée. Un demi-litre de lait. 125 grammes de fromage de gruyère râpé. 30 grammes de beurre. Sel.

Faire bouillir l'eau, y jeter la semoule en tournant pour éviter les grumeaux. Quand la semoule est

cuite, l'assouplir avec le lait et le beurre. Saler. Laisser refroidir. Beurrer un plat allant au four, y déposer à l'aide d'une cuiller de petits tas de semoule. Saupoudrer abondamment de fromage. Faire gratiner, servir dans le plat.

SARRASIN. — **15. Kasche de sarrasin à la Russe.**

Semoule de sarrasin. Eau salée, ou bouillon gras ou bouillon de champignons secs. Beurre.

Mettre en pluie dans le liquide bouillant : eau, ou bouillon, 500 grammes de semoule de sarrasin. Le liquide sera contenu dans un pot de terre et salé. Couvrir le pot et mettre au four. Le kasche est cuit quand il est devenu tout à fait sec et consistant, mettre alors un bon morceau de beurre et servir dans le pot avec de la crème aigre.

MAIS. — **16. Poleinte franc-comtoise ou « gaudes ».**

250 grammes de farine de maïs fraîche. Eau salée ou lait. Sucre ou sel.

Mettre à bouillir l'eau ou le lait ; saler ou sucrer à volonté. Délayer la farine de maïs fraîche dans un peu d'eau ou de lait froid à raison de 8 cuillerées à bouche pour un litre de liquide. Jeter dans le liquide bouillant et tourner à la cuiller de bois de façon à ce qu'il ne se forme pas de grumeaux. Laisser cuire à petit feu pendant 3/4 d'heure comme une bouillie. Servir dans la casserole. Se fait plus ou moins épais. Les « gaudes » du Jura, du Doubs ont la consistance d'une bouillie ordinaire. Les « poleintes » niçoises, les « pouleintes » italiennes sont beaucoup plus épaisses. La cuiller doit se tenir « debout » dans le plat. Se mangent chaudes ou froides.

17. Subries de pouleinte (cuisine italienne).

200 grammes de semoule de maïs. Un litre d'eau salée. 100 grammes de beurre. 100 grammes de parmesan râpé. Poivre et muscade.

Faire une bouillie de pouleinte ; quand elle est bien cuite et liée à point, la retirer ; lui incorporer le beurre, le parmesan, le poivre, le sel. Prendre cette bouillie avec une cuiller à bouche et la faire tomber en couche mince et ronde sur une plaque mouillée. Poser aussitôt sur le centre une petite cuillerée de fromage râpé, gruyère ou parmesan et couvrir avec une mince couche de pouleinte chaude. Laisser refroidir, égaliser les ronds en les coupant avec un coupe-pâte, les tremper dans des œufs battus et faire frire. Servir dressés en pyramide sur une serviette et saupoudrés de sel fin ou de sucre.

AVOINE. — **18. Flan d'avoine au four.**

200 grammes de flocons d'avoine. Un litre de lait. 30 grammes de beurre. 6 cuillerées de fromage râpé. Sel.

Jeter en pluie les flocons dans le lait bouillant, salé. Quand l'avoine est cuite et forme une sorte de bouillie, la mettre dans un plat beurré allant au four ; y mélanger le fromage de gruyère râpé ; parsemer la surface de noisettes de beurre. Faire gratiner au four. Servir dans le plat.

FROMENT. — **19. Salée de ménage.**

Un kilo de pâte à pain. Farine. 125 grammes de beurre. Sel. Huile.

Se procurer chez le boulanger de la pâte à pain bien levée. La mettre sur la table saupoudrée de farine. Lui mêler le beurre saupoudré de sel et divisé en petites parties. Ne pas travailler la pâte, mais la

plier avec les mains et la mettre sur une large tourtière. Former un petit rebord tout autour de la pâte, puis, sur la surface, creuser avec les doigts de petites cavités un peu profondes, à petite distance et sans traverser la pâte. Saupoudrer de sel et verser tout doucement de bonne huile dessus, de façon à remplir les petites cavités et masquer en même temps la surface d'une couche mince. Cuire une demi-heure à four modéré, servir en sortant du four dans la tourtière elle-même.

20. Le Ramequin (Pays de Gex).

Une gousse d'ail. Un verre d'eau-de-vie. Une forte pincée de poivre. Un litre de vin blanc. Sel. 500 grammes de fromage de gruyère coupé en lamelles. 125 grammes de fromage bleu dit de Gex.

Mettre dans une casserole en terre l'ail, l'eau-de-vie, le poivre, le sel et le vin blanc. Lorsque le liquide est bouillant et l'ail fondu et écrasé, y verser les fromages et laisser mijoter en remuant jusqu'à ce que tout soit réduit à l'état de pâte liquide mais un peu consistante. Servir de suite sur un réchaud pour que le ramequin ne froidisse pas, avec une assiette de petits cubes de pain grillé.

21. Ramequins suisses.

Un verre d'eau. Un grain de sel. 90 grammes de beurre. 3 œufs entiers. 50 grammes de parmesan râpé. Une pincée de poivre. 50 grammes de fromage de gruyère coupé en lamelles. Farine.

Faire bouillir un verre d'eau, ajouter le sel et 40 grammes de beurre, remplir le liquide avec de la farine et la dessécher comme une pâte à choux jusqu'à ce qu'elle se détache du fond. La retirer, la changer de casserole, lui mêler les œufs, 50 grammes de beurre, le parmesan, le poivre. Prendre la pâte avec une cuiller par parties égales, les coucher

sur une tourtière comme des choux, poser car le haut de chacune une pincée de gruyère coupé en dés ; cuire pendant vingt minutes à four modéré. Servir dans un plat rond.

22. Gougère (Bourgogne et Franche-Comté).

Un grand verre d'eau. 250 grammes de farine. 125 grammes de beurre. 125 grammes de fromage de gruyère. Une pincée de sel. 8 jaunes d'œufs.

Mettre sur le feu le verre d'eau, la farine, le beurre, le sel. Remuer sans cesse pendant la cuisson avec une cuiller de bois sans chercher à décoller le « radon » qui se forme au fond de la casserole. Ajouter le fromage de gruyère coupé mince, en tournant toujours. Lorsque la pâte est cuite et paraît de belle consistance, la mettre dans une terrine et y ajouter les trois jaunes d'œufs. Battre cette pâte avec la cuiller de bois, le plus longtemps possible. Placer la pâte, qui doit être épaisse, en couronne sur une plaque de tôle préalablement beurrée et lui donner de place en place quelques coups de couteau qui formeront à la cuisson autant d'aspérités croustillantes et dorées. Faire cuire dans un four très doux. La gougère franc-comtoise se différencie en ce qu'on garnit le dessus de la couronne avec de fines lamelles de gruyère au lieu de mélanger le fromage à la pâte.

23. Poupelin au fromage.

Un verre d'eau. Un grain de sel. Une cuillerée de sucre. 100 gr. de beurre. 130 grammes de farine. Un œuf entier. 2 jaunes d'œufs. 2 poignées de parmesan râpé. 125 grammes de gruyère coupé. 3 blancs d'œufs fouettés en neige.

Faire bouillir dans une casserole, l'eau, le sel, le sucre, le beurre. Aussitôt que le beurre est fondu, incorporer au liquide la farine ; lier la pâte hors

du feu ; la remettre ensuite sur le feu ; la cuire cinq minutes sans cesser de la travailler, la retirer et, deux minutes après, lui incorporer peu à peu un œuf entier, 2 jaunes, le parmesan, le gruyère et les blancs battus en neige. Beurrer une tourtière et disposer la pâte dessus en formant une couronne. Dorer la surface et la marquer avec des tranches minces de fromage de gruyère frais. Cuire une demi-heure à four doux.

24. La fondue vaudoise (cuisine suisse).

Un kilo de fromage de gruyère. Un litre de vin blanc. Une cuillerée de fécule. Un verre à liqueur de kirsch. Un soupçon de poivre.

Le fromage de gruyère doit être vieux si possible. Le couper en tranches minces et le faire fondre sur feu très doux avec le vin blanc en remuant sans discontinuer jusqu'à ce que la composition ait pris l'apparence d'une crème lisse. Lier cette crème avec la fécule délayée dans une goutte de lait froid. Ajouter le poivre très discrètement, arroser avec le kirsch et servir sur un réchaud.

25. Fondue à la française.

8 œufs bien frais. 125 grammes de gruyère frais. 85 grammes de beurre. Sel, sucre, poivre et muscade. Croûtons frits.

Mettre le beurre dans une casserole ; râper la moitié du fromage, couper le reste en petits dés. Casser les œufs, les battre, leur mêler le fromage râpé, le sel, le sucre, le poivre, la muscade râpée. Les verser dans la casserole où est le beurre et la placer sur feu vif. Tourner deux minutes avec une cuiller de bois et retirer sur feu plus doux sans cesser de tourner en tous sens mais sans faire bouillir, comme des œufs brouillés. Quand l'appa-

reil est à peu près lié, ajouter le fromage coupé. Verser ensuite dans un plat et servir avec des croûtons frits autour.

26. Welsh rabbit (fondue américaine).

125 grammes de fromage de Chester. 60 grammes de beurre. 2 jaunes d'œufs. Un demi-verre à bordeaux de bière. Sel et Cayenne. Un croûton frit.

Couper en petits morceaux le fromage et le faire fondre dans une casserole avec le beurre en ayant soin de remuer tout le temps la pâte. Quand le tout est liquide ajouter les jaunes d'œufs, la bière, le sel, le poivre de Cayenne. Remuer jusqu'à ce que cela devienne crémeux, mais sans laisser bouillir. Faire dorer au beurre un grand croûton, verser la composition dessus et passer au four pendant douze minutes.

27. Golden buens (cuisine américaine).

6 welsh rabbit sur des croûtons de la grandeur d'un œuf 6 œufs pochés.

Faire du welsh rabbit et en mettre sur 6 croûtons. Placer sur les welsh rabbit un œuf poché sur chaque. Servir dans un plat rond, très chaud.

28. Petites croustades au fromage (cuisine américaine).

6 petites croustades rondes. 100 grammes de beurre. 125 grammes de fromage de gruyère râpé. Une demi-cuillerée à bouche de beurre. Une cuillerée à bouche de lait. Sel, poivre.

Tailler de petites croustades rondes dans un pain de mie. Leur donner un centimètre et demi d'épaisseur. Les creuser au milieu. Dans une casserole mettre à fondre le beurre, y faire dorer les croustades. Faire fondre la demi-cuillerée de beurre dans une petite casserole, y mettre le fromage, le sel. le poivre. Tourner jusqu'à ce que le fromage

soit bien fondu, remplir les croustades avec ce mélange ; passer au four pour faire gratiner. Servir très chaud sur une serviette.

29. Rôties au fromage (cuisine américaine).

Un pain de mie. 60 grammes de beurre. 125 grammes de fromage râpé. Sel, poivre de Cayenne, moutarde.

Couper le pain en rectangles d'un demi-centimètre d'épaisseur. Plonger ces rectangles dans le beurre fondu pour les faire dorer ; les couvrir d'un peu de moutarde, les rouler dans le fromage râpé, saupoudrer de sel et de poivre de Cayenne. Mettre à four chaud quelques minutes pour faire fondre le fromage. Servir très chaud sur un plat rond chaud.

30. Savoureuses au fromage.

3 blancs d'œufs battus en neige ferme. 125 grammes de fromage de gruyère râpé. Poivre. Chapelure fine.

Ajouter le fromage râpé, par petites portions, aux blancs d'œufs battus en neige très ferme. Poivrer, ne pas mettre de sel. Former de petites boules, les rouler dans la chapelure fine. Les jeter par petites quantités dans une friture très chaude. Laisser dorer, égoutter ; servir en pyramide sur une serviette. Cette pâte ne doit être faite qu'à la derniere minute.

31. Fondants au fromage.

250 grammes de farine. 300 grammes de gruyère râpé. 2 jaunes d'œufs. Sel et Cayenne. Sauce béchamel très épaisse.

Pétrir ensemble la farine, le beurre, 200 grammes de gruyère râpé, un jaune d'œuf, sel et Cayenne. Ajouter très peu d'eau froide pour obtenir une pâte ferme mais pas trop sèche. Diviser cette pâte en petites galettes rondes et minces. Les cuire

à four doux ; les réunir ensuite deux à deux avec, entre, une cuillerée à café de sauce béchamel très épaisse, liée avec un jaune d'œuf et additionnée de 100 grammes de fromage râpé et d'une pointe de Cayenne. Servir brûlant sur un plat rond.

32. Croque-Monsieur.

Un pain de mie. 250 grammes de fromage de gruyère. 100 gr. de beurre. Jambon en tranches minces. Sel, poivre.

Couper des rectangles de mie larges comme la moitié de la main et de l'épaisseur d'un demi-centimètre. Les beurrer ; placer entre 2 rectangles beurrés une tranche de fromage de la même grandeur et une tranche de jambon aussi de même dimension. Mettre un fil autour des 2 rectangles, puis les jeter dans une friture de beurre. Servir très chaud sur une serviette, après avoir retiré les fils.

33. Couronne au fromage.

4 œufs. Un litre de lait. 125 grammes de fromage de gruyère râpé. Sel, poivre, muscade. Une sauce tomate.

Battre les œufs, y mêler le fromage, le sel, le poivre, un peu de muscade, verser le lait chaud dessus. Beurrer un moule en couronne, y verser le mélange bien battu comme des œufs au lait. Faire prendre au bain-marie ou au four. Démouler sur un plat rond, arroser d'une sauce tomate.

34. Beignets de fromage.

Une grande cuillerée à soupe de farine délayée avec un peu d'eau tiède. Une bonne cuillerée à café d'huile. Un blanc d'œuf battu en neige. Une cuillerée à potage de fromage râpé. Friture d'huile.

Mêler ensemble la farine délayée dans un peu d'eau, l'huile, le fromage râpé. Battre la pâte jusqu'au moment où la friture est à point. Ajouter

le blanc d'œuf en neige ferme en dernier lieu. Prendre la pâte par petites cuillerées, la jeter dans la friture brûlante, remuer beaucoup dans la friture pour faire lever les beignets. Egoutter. Servir chauds, en pyramide sur une serviette et saupoudrés de sel fin.

35. Beignets Emmenthal.

2 œufs. Un peu de farine. 250 grammes de fromage de gruyère. Friture d'huile. Sel fin.

Battre les œufs avec de la farine de façon à former une pâte fluide mais assez adhérente. Y tremper des tranches de fromage de gruyère de la grandeur d'une petite paume de main et épaisses de cinq millimètres. Faire frire à grande friture bouillante. Egoutter, dresser en pyramide sur une serviette. Saupoudrer de sel et servir très chaud.

36. Gnocchi au fromage.

250 grammes de farine. 100 grammes de beurre. Un litre de lait. 4 œufs. 250 grammes de fromage de gruyère râpé. Poivre, sel, muscade. Une béchamel.

Mettre dans la casserole le lait, le beurre, un peu de muscade râpée, sel et poivre. Quand le lait bout, y jeter la farine petit à petit. Mélanger rapidement et cuire en travaillant bien la pâte à la cuiller de bois, pendant trois minutes. Quand elle se détache de la casserole et qu'elle s'enlève en un morceau, la retirer ; y ajouter les œufs petit à petit en battant fortement la pâte, puis ajouter la moitié du fromage. Battre jusqu'à ce que la pâte soit légère. En faire des quenelles, les rouler dans la farine. Les faire « pocher » dans une grande casserole d'eau bouillante pendant cinq minutes. A mesure que les quenelles montent à la surface de l'eau, les

retirer avec l'écumoire, les poser sur un plat allant au feu. Faire une béchamel dans laquelle on mettra le reste du fromage, en recouvrir les gnocchi, mettre quelques petits morceaux de beurre, passer au four pendant quelques minutes pour faire prendre couleur. Servir dans le même plat.

37. Watrouski au fromage (cuisine russe).

250 grammes de fromage blanc, à la pie. 125 grammes de beurre. Sel, muscade. Un œuf entier. 3 jaunes d'œufs. Pâte brisée fine.

Enfermer dans un linge et tenir sous presse pendant quelques heures le fromage blanc. Le piler ensuite avec le beurre, le sel, les épices. Le mettre dans une terrine et le travailler à l'aide d'une cuiller de bois en lui mêlant peu à peu l'œuf entier, puis les jaunes. Abaisser mince de la pâte brisée (pâte à tartes), y couper des ronds de 4 à 5 centimètres de large. Les garnir avec la pâte de fromage. Relever les bords en les roulant légèrement avec les doigts. Dorer la pâte et cuire un quart d'heure au four. Servir chauds sur plat rond.

38. Blinis à la Russe.

250 grammes de farine de sarrasin. Un verre de lait tiède. Un œuf entier. 6 jaunes d'œufs. 5 blancs d'œufs battus en neige. 100 grammes de beurre. Crème aigre.

Délayer la farine avec le lait tiède de façon à obtenir une pâte de même consistance que la pâte à frire. Ajouter une pincée de sel, 6 jaunes d'œufs et un œuf entier. Incorporer à cette pâte les blancs battus en neige. Faire fondre le beurre. Avec un pinceau graisser des petites poêles à blinis ou à pannequets, chauffer et verser une petite partie de la pâte dans chaque poêle. Aussitôt qu'elle est raffermie en dessous, humecter avec du beurre et

retourner les blinis ; finir de les cuire, les humecter encore avec du beurre et les enlever. Manger ces blinis très chauds, servis sur un plat rond en pyramide comme des crêpes et accompagnés d'une saucière contenant de la crème aigre, d'une autre saucière contenant du beurre fondu très chaud et d'un pot de caviar.

39. Piroski au fromage ou « piroski sernikis » (cuisine polonaise).

Un kilo de fromage blanc à la crème. 375 grammes de mie de pain. 6 œufs. 30 grammes de sucre. 3 cuillerées de crème fraîche. 125 grammes de raisins de Corinthe. Muscade, sel, farine. Friture.

Mélanger le tout avec autant de farine qu'il en faudra pour faire des boules.

Aplatir ces boules à la main et faire frire à grande friture.

40. Crêpes farcies ou « cromesquis ».

300 grammes de farine. Un demi-litre d'eau ou de lait. 3 jaunes d'œufs. 2 cuillerées d'huile. 3 blancs d'œufs battus en neige. Viande blanche finement mélangée à une béchamel. 75 gr. de gruyère râpé. Sel, poivre, chapelure. Une sauce tomate.

Faire une pâte à crêpes. La pâte est plus légère faite avec de l'eau à la place du lait. Faire un petit hachis de viandes blanches auxquelles on peut ajouter de la mie de pain trempée dans du lait, des champignons et des truffes hachés et revenus au beurre, etc.... Mêler avec un peu de béchamel très épaisse à laquelle on incorporera du fromage de gruyère râpé, assaisonner. Faire les crêpes minces. Déposer au centre de chacune d'elles gros comme un petit œuf de farce. Rouler les crêpes, les passer dans de l'œuf battu et de la chapelure fine. Les faire cuire au four ou à grande friture. Servir très chaud avec une sauce tomate.

41. Rissoles mexicaines.

Blancs de volaille. Langue écarlate. Jambon. Truffes et champignons. Un peu de sauce demi-glace à la tomate. Sel, paprika. Pâte feuilletée. Friture.

Faire un salpicon avec les blancs de volaille, la langue, le jambon, les truffes et les champignons cuits au beurre. Hacher et mélanger le tout avec un peu de sauce brune au madère ou aux champignons (voir sauces) réduite à la demi-glace et légèrement tomatée. Ajouter sel et paprika. Placer une cuillerée de cet appareil sur des rondelles de pâte feuilletée que l'on replie en forme de petits chaussons. Faire frire et servir les rissoles dressées en pyramide sur une serviette, et très chaudes.

42. Beurrecks à la Turque.

125 grammes de farine. Un œuf. Sel. Un peu de lait.
30 grammes de beurre. Un quart de litre de lait. 25 grammes de farine. 250 grammes de gruyère coupé en petits morceaux. Un œuf battu. 2 cuillerées d'huile. Chapelure. Friture. Une sauce tomate.

Faire la pâte avec la farine, l'œuf, le sel et très peu de lait pour former une pâte épaisse ; rouler en boule et laisser reposer enveloppée d'un torchon. De quart d'heure en quart d'heure l'amincir avec le rouleau comme une feuille de papier, puis la remettre en boule.

D'autre part, faire la béchamel et obtenir ainsi environ 3 cuillerées dans lesquelles on incorporera tout le fromage de gruyère. Laisser tiédir et rouler sur un marbre fariné pour former un boudin dans lequel on coupe de petits cubes que l'on allonge en forme de cigares. Abaisser de nouveau la première pâte ; y couper des ovales qui devront envelopper ces cigares ; mouiller les bords

et les appuyer de façon à ce que l'intérieur ne puisse s'échapper. Les tremper dans l'œuf battu avec l'huile ; chapelurer et jeter à friture *bien chaude, mais pas bouillante*, afin d'éviter les fuites.

Servir sur une serviette avec une sauce tomate très relevée, dans une saucière.

43. Kneppes alsaciennes.

500 grammes de farine. 3 œufs entiers. Sel. Un quart de litre de lait. Croûtons frits au beurre. 50 grammes de beurre. Un bol de crème épaisse. 100 grammes de fromage de gruyère râpé.

Faire une pâte épaisse, mais pouvant être prise à la cuiller avec la farine, les œufs, le sel, le lait. Laisser reposer deux heures. Tremper une petite cuiller dans de l'eau froide, puis prendre la pâte par petites cuillerées et les jeter dans une grande casserole d'eau bouillante tenue sur le feu. Pocher les kneppes dix minutes. Ensuite les retirer, les disposer dans un plat rond, garnir de croûtons frits et verser sur le tout du beurre fondu et de la crème épaisse fraîche. Servir avec une assiette de fromage de gruyère râpé.

44. Friture de fromage.

250 grammes de fromage de gruyère. Un demi-litre de lait. 2 jaunes d'œufs battus. Mie de pain rassis émiettée et passée à la passoire fine. Branche de persil. Friture.

Couper le fromage en rectangles de 5 centimètres de long sur un centimètre de largeur et d'épaisseur. Les mettre dans un plat creux rangés les uns à côté des autres et les recouvrir de lait cru et froid. Les laisser tremper ainsi pendant deux heures. Au moment du repas, les tremper dans les œufs battus, les paner dans la mie de pain et les jeter dans la friture bouillante. Dès qu'ils ont pris

couleur, les égoutter, puis les servir en pyramide sur une serviette, garnir de branches de persil frit.

45. Matefaim.

250 grammes de farine. 3 œufs. Sel. 100 grammes de beurre.

Faire une pâte avec la farine et de l'eau ; la pâte ne doit pas être trop épaisse. Ajouter les œufs et le sel. Laisser reposer trois heures. Faire chauffer le beurre dans la poêle, verser doucement la pâte dedans avec une cuiller en formant des ronds. Cuire légèrement rissolé, à feu vif. Le matefaim doit être croustillant.

Servir sur un plat rond avec accompagnement de sauce au beurre ou sauce choron (voir sauces).

46. Brioches à la René Montlahuc.

6 petites brioches. 100 gr. de beurre. 125 gr. champignons de couche. Une petite béchamel. 2 os à moelle.

Se procurer de petites brioches, ôter le chapeau, creuser l'intérieur des brioches et faire revenir légèrement les brioches dans du beurre chaud. Remplir l'intérieur de chacune avec un petit salpicon de champignons ; poser sur le dessus une belle rondelle épaisse de moelle de bœuf ; poser les chapeaux revenus au beurre. Passer un instant au four et servir très chaud.

47. Croque-Madame.

Pain de mie rassis. Beurre. Fromage de gruyère râpé. Pâte à beignets. Grande friture.

Couper des rectangles de mie larges de 4 centimètres sur 6 de long ; les recouvrir d'une bonne couche de beurre ; saupoudrer un rectangle sur deux de fromage râpé. Placer sur ce fromage un autre rectangle beurré, presser fortement comme pour un sand-

wich. Quand tous les « croque-madame » sont prêts, les tremper dans une pâte à frire ou une pâte à beignets et les faire dorer à grande friture bouillante. Servir très chaud.

48. La « Crique » ou la « Rapée ».

500 grammes de pommes de terre crues et pelées. 2 œufs. 125 grammes de fromage de gruyère râpé. Une bonne cuillerée à bouche de rhum. Sel, poivre. Grande friture ou beurre.

Râper les pommes de terre crues dans un plat creux. Ajouter les œufs battus, le fromage, le rhum, le sel, le poivre. Un peu d'oignon ou d'ail haché si on l'aime. Battre le tout. Si la pâte semble trop liquide l'épaissir avec un peu de farine. Mettre du beurre ou de l'huile à fondre dans une poêle. Quand elle est chaude y verser la crique qui ne doit pas baigner dans la friture. Faire dorer et cuire des deux côtés, ou bien prendre la pâte de la crique par grosses cuillerées et jeter dans une grande friture bouillante. C'est alors la « Râpée ».

49. Migas (cuisine espagnole).

Des morceaux de pain. Un quart de litre d'huile. 3 gousses d'ail. Sel. Fèves tendres, épluchées.

Faire revenir l'ail dans l'huile chaude. Ajouter des morceaux de mie de pain coupés en petits cubes, environ la valeur de 500 grammes, et très imbibés d'eau, puis égouttés. Ajouter le sel et des fèves épluchées. Bien remuer jusqu'à cuisson. Laisser ensuite mijoter afin qu'il se forme croûte dessus et dessous. Cela prendra alors la consistance d'une omelette. Les Espagnols mangent ce plat arrosé de chocolat au lait. Nous conseillons une sauce tomate.

50. Faiçons aux petits pois (Gascogne).

Mie de pain râpée. Fines herbes hachées. 2 jaunes d'œufs ou 3 œufs entiers. Sel, poivre. Chapelure. Friture. Petits pois à l'anglaise ou sauce tomate.

Mélanger le pain râpé avec les fines herbes hachées très fin. Délayer dedans les œufs et en faire une pâte épaisse. Assaisonner. Faire avec cette pâte des boulettes aplaties. Les passer dans la chapelure ; faire frire à grande friture. Les servir avec un plat de petits pois ou avec une sauce tomate.

51. Croquettes de fromage.

50 grammes de beurre. 2 cuillerées de farine. Une tasse de lait. Poivre. 250 grammes de fromage (gruyère, parmesan, hollande). 3 jaunes d'œufs. Chapelure. Friture.

Faire la veille une béchamel épaisse au fromage, y incorporer les œufs. Laisser refroidir dans un plat creux. Le lendemain couper cette pâte en très petites croquettes cylindriques. Bien aplatir aux deux bouts. Les paner et les faire frire à grande friture.

Servir sur une serviette et garnies de persil frit.

52. Croquettes aux œufs.

3 œufs durs coupés en dés. 3 cuillerées de sauce blanche épaisse. Un demi-quart de champignons hachés. Un œuf battu, chapelure, sel, poivre, friture.

Couper les œufs durs en dés. Ajouter à la sauce réduite sur le feu, des champignons hachés, sel, poivre. Y mêler les œufs durs. La sauce et les champignons hachés doivent avoir la consistance d'une purée. Mettre à refroidir par petits tas. Former des croquettes, les paner et faire frire à friture chaude.

53. Croquettes milanaises.

250 grammes de champignons. 6 œufs. Un demi-bol de sauce béchamel. 125 grammes de fromage de gruyère râpé. Un œuf battu. Une cuillerée d'huile. Sel, poivre. Chapelure blanche. Grande friture.

Faire blanchir les champignons, les hacher. Faire les 6 œufs brouillés, la béchamel épaisse, y ajouter le fromage râpé. Mélanger le tout, assaisonner relevé et faire refroidir dans un plat pendant trois heures. Former ensuite les croquettes à la cuiller, rouler dans l'œuf battu avec sel, poivre, huile. Paner. Faire frire à grande friture bien chaude.

Servir très chaud sur une serviette.

54. Croquettes de poulet.

250 grammes de chair de poulet rôti. 2 cuillerées à bouche de jambon haché. Une cuillerée à bouche de beurre. Une cuillerée à bouche de farine. Un demi-litre de lait. Sel, poivre. Un jaune d'œuf. Un œuf battu, chapelure blanche. Une purée de pois.

Hacher le poulet débarrassé de la peau, mêler avec le jambon. Faire la béchamel, y incorporer le jaune d'œuf. Assaisonner relevé.

Verser la béchamel sur le hachis. Laisser refroidir. Former des croquettes, les plonger dans l'œuf battu, les paner. Faire frire à grande friture et servir très chaud sur une purée de pois.

55. Croquettes de homard de conserves.

Une boîte de homard. Une béchamel épaisse. Un œuf battu, chapelure. Grande friture.

Faire une béchamel épaisse ; y mettre le homard coupé en petits morceaux ; laisser refroidir. Couper cette pâte ; en former des croquettes. Les passer à l'œuf puis à la chapelure. Faire frire à grande friture. Servir en pyramide sur serviette.

56. Croquettes à l'Italienne.

Un morceau de longe de veau rôtie et froide de desserte. Moitié de son volume de macaroni cuit coupé en dés. Sel, poivre. Quelques cuillerées de jambon cuit et haché. Un demi-quart de champignons hachés. 3 cuillerées de sauce tomate. Un peu de béchamel épaisse. Un œuf battu, une cuillerée d'huile, chapelure. Grande friture.

Couper en petits dés le veau rôti froid. Y mêler le macaroni cuit, ajouter le jambon et les champignons revenus dans le beurre. Faire de la béchamel très épaisse, y mêler la sauce tomate ; lier le salpicon avec cette béchamel tomatée ; assaisonner et laisser refroidir. Former les croquettes, les tremper dans l'œuf battu avec l'huile, les paner. Frire à grande friture.

57. Soufflé au fromage.

Une béchamel épaisse. 90 grammes de fromage de gruyère râpé. 3 jaunes d'œufs. Sel, poivre. 3 blancs d'œufs battus en neige.

Faire la béchamel épaisse, y ajouter le fromage, puis, hors du feu et un à un, les jaunes d'œufs. Bien travailler le tout. Assaisonner de sel et poivre. Peu de sel à cause du fromage. Au dernier moment, incorporer les blancs battus en neige très ferme. Beurrer un moule à soufflés et mettre cuire vingt minutes à four doux. Servir dans son plat quand le soufflé est bien monté et de belle couleur. Ne pas laisser attendre. Il ne faut remplir le moule qu'aux 3/4 afin que le soufflé ait la place de gonfler.

58. Soufflé de farine de riz au céleri.

Quelques tiges blanches de céleri coupées en petits morceaux. Un litre d'eau bouillante salée. 4 cuillerées de farine de riz. 3 jaunes d'œufs. Sel, poivre. 3 blancs d'œufs battus en neige.

Couper les tiges de céleri en petits morceaux de 5 à 10 centimètres de longueur. Laver et faire

cuire un quart d'heure dans l'eau bouillante salée. Retirer le céleri, laisser l'eau sur le feu. Y jeter la farine de riz délayée dans un peu d'eau froide. Faire cuire jusqu'à consistance de purée épaisse ; laisser un peu refroidir hors du feu. Y mêler ensuite, un par un, les jaunes d'œufs, sel, poivre. Incorporer les blancs en neige ferme. Beurrer un plat, mettre le mélange dedans jusqu'aux 3/4. Mettre à four doux vingt minutes, servir dès que le soufflé est monté.

59. Soufflé à la Romaine.

Restes de purées de légumes ou de hachis de viandes. 3 jaunes d'œufs. 3 blancs battus en neige.

Incorporer les jaunes à un reste de purée ou à des restes de hachis de viandes ou de poissons ; ajouter les blancs en neige. Mettre dans un moule à soufflé largement beurré, puis mettre tout de suite à four doux pendant vingt minutes après avoir rempli le moule ou le plat à soufflé aux 3/4. Servir immédiatement.

60. Pain aux foies de volaille.

2 ou 3 foies de volaille. Une béchamel un peu épaisse. 2 jaunes d'œufs. 2 blancs d'œufs battus en neige. Persil et champignons hachés. Sel, poivre. 20 grammes de beurre. Chapelure. Une sauce aux champignons (voir sauces).

Piler les foies (rôtis avec les volailles). Préparer la béchamel, ajouter et incorporer les jaunes d'œufs, persil et champignons, puis les blancs battus en neige très ferme ; sel, poivre. Beurrer un moule, le saupoudrer de panure et y verser le tout. Faire cuire une heure à four doux ou une heure et demie au bain-marie. Démouler sur un plat rond et servir avec une sauce aux champignons.

61. Gâteau de thon à l'huile.

Une petite boîte de thon à l'huile. Gros comme le poing de mie de pain trempée dans du lait. 2 blancs d'œufs. Persil et oignons hachés. 30 grammes de beurre. Une sauce béchamel.

Ecraser le thon avec une fourchette, y joindre la mie de pain, y ajouter le persil et les oignons hachés, saler, poivrer.

Incorporer les blancs d'œufs battus en neige très ferme. Verser dans un moule beurré. Faire cuire au bain-marie pendant trente ou quarante minutes, démouler sur un plat rond et arroser avec une sauce béchamel à la crème.

62. Pain au jambon.

100 grammes de beurre. 6 jaunes d'œufs. Sel. Un demi-litre de crème fraîche. 250 grammes de jambon haché. 200 grammes de farine. Les blancs d'œufs battus en neige.

Bien manier le beurre avec les œufs mis les uns après les autres en maniant avec la cuiller de bois ou le fouet à œufs. Saler. Ajouter la crème, puis le jambon, puis la farine. Tout cela successivement bien travaillé. Ajouter en dernier lieu les blancs très fermes. Beurrer le moule et le saupoudrer de jambon haché, y verser la composition sans le remplir. Cuire au bain-marie trois quarts d'heure. Passer un couteau autour du pain pour le décoller du moule, puis démouler sur un plat rond. Accompagner d'une sauce tomate.

63. Pain de saumon.

800 grammes de chair de saumon. 250 grammes de panade refroidie. 300 grammes de beurre. 4 œufs. Sel, poivre. 125 gr. de crème double, fouettée. Sauce à la tomate ou crème verte (voir sauces).

Piler très finement les chairs de saumon bien dépouillées des peaux et des arêtes. Y incorporer

la panade refroidie, le beurre et les œufs entiers. Assaisonner puis y ajouter la crème fraîche, double et bien fouettée. Mettre le tout dans un moule beurré ; recouvrir le dessus avec une rondelle de papier beurré, faire cuire au bain-marie et au four pendant quarante-cinq à cinquante minutes. Démouler sur un plat rond, napper avec une des sauces indiquées.

64. Timbale meunière.

Quenelles de poisson (brochet ou autre). Une sauce hollandaise (voir sauces). Morilles, mousserons. Queues d'écrevisses. Sel et paprika.

Faire des quenelles de brochet vivant. En garnir un moule à savarin, faire pocher au bain-marie. Faire une très bonne sauce hollandaise, y mettre des morilles et des mousserons cuits au beurre et des queues d'écrevisses. Démouler la couronne de quenelles de poisson, verser dans le milieu la sauce et sa garniture. Servir très chaud.

65. Timbale Bontoux.

Crêtes de coq. Rognons de volailles. Truffes. Petits champignons. Foies de canard ou d'oie. Blancs de volailles rôties. Une cuillerée de farine. Jus ou bouillon. 250 grammes de gros macaroni. Un peu de sauce tomate. Beaucoup de poivre.

Faire revenir dans le beurre les divers ingrédients sauf les blancs de volailles. Ajouter un peu de farine dans la sauteuse, mouiller avec du jus ou du bouillon. Assaisonner fortement. D'autre part, faire cuire le macaroni coupé à la longueur de 4 à 6 centimètres. Quand il est cuit, l'assaisonner avec un peu de sauce tomate. Avoir une timbale en pâte brisée (pâte à tarte) ou une timbale en porcelaine. En garnir le fond avec du macaroni, puis une couche du salpicon (Financière) et cela deux

ou trois fois. Mettre sur le dessus de la timbale les plus jolis morceaux, les foies et les truffes. La quantité des ingrédients qui composent la « Financière » est en rapport avec la taille de la timbale. Servir très chaud, la timbale étant posée sur un plat rond.

66. Coquilles norvégiennes.

Pour 3/4 de viande blanche de desserte. Un quart d'anchois dessalés, étêtés, équeutés. 30 grammes de beurre. Une cuillerée à bouche de farine. Une tasse de bouillon. Poivre et sel. Chapelure.

Couper les anchois en petits morceaux, les faire revenir dans gros comme une noix de beurre, saupoudrer avec la farine, mouiller avec le bouillon, saler, poivrer. Ajouter la viande hachée, laisser mijoter pendant un bon quart d'heure. La bouillie étant épaisse, en garnir des coquilles ; chapelurer, mettre une noisette de beurre sur chaque coquille, cuire au four cinq minutes. Servir les coquilles sur un plat rond.

67. Coquilles maigres.

8 œufs. Un demi-litre de lait. Un quart d'anchois salés. 2 cuillerées à bouche de farine. 2 poireaux. 2 carottes. Persil. 50 grammes de fromage de gruyère râpé.

Faire revenir dans le tiers du beurre les poireaux, carottes et persil hachés. Mouiller avec du lait bouilli. Cuire pendant un quart d'heure. Passer. Faire un roux blanc avec le reste du beurre et la farine, mouiller avec du lait, cuire pendant cinq minutes. Oter les arêtes des anchois après les avoir lavés, enlever la peau ; les piler, les passer au tamis. Ajouter cette pâte à la sauce. Ajouter ensuite le coulis de légumes. Cuire les œufs durs ; séparer les blancs des jaunes, émincer les blancs, les mêler

à la sauce ; remplir à demi les coquilles ; poser dessus du jaune d'œuf dur coupé et finir par une couche de la sauce. Parsemer de gruyère râpé. Faire cuire dix minutes à four très chaud. Ne pas saler ; les anchois assaisonnent assez.

68. Coquilles Priollé.

2 cervelles de mouton. 250 grammes de jambon. 125 grammes de champignons. Une tranche de veau rôti, froid. Une sauce madère (voir sauces). Chapelure.

Dans une sauce madère un peu corsée, ajouter les cervelles blanchies et coupées en tout petits morceaux, le jambon haché, les champignons cuits au beurre et hachés, la tranche de veau hachée. Assaisonner. Remplir des coquilles, chapelurer, mettre une noisette de beurre sur chaque coquille. Faire passer dix minutes au four, servir brûlant.

69. Moques aux pommes de terre.

Quelques pommes de terre cuites à l'eau. 40 grammes de petits dés de croûte de pain. Autant de mie. Un verre de lait. 2 œufs entiers. Sel, muscade, échalotes, persil hachés. 100 grammes de jambon cuit haché. Farine. Chapelure. Beurre.

Frire au beurre les dés de croûte ; tremper dans du lait la mie de pain ; l'égoutter et y mêler les œufs ; ajouter sel et condiments, le jambon haché et les croûtons ainsi que les pommes de terre épluchées et râpées. Amalgamer le tout. Prendre la valeur d'un œuf de cet amalgame et le déposer dans un verre à pied fariné. Former ainsi en remuant la pâte dans le verre fariné, des boules que l'on jettera dans une grande casserole d'eau bouillante salée, les unes après les autres. Ne pas couvrir. Quand les moques remontent à la surface, laisser pocher pendant un quart d'heure. Retirer à l'écu-

moire, saupoudrer de chapelure et arroser de beurre très chaud. On peut aussi, au lieu de les pocher, les faire frire à grande friture et les servir soit avec de la choucroute, soit avec une purée de tomates.

70. Muffins aux champignons.

6 muffins (ou pains au lait en forme de petites croustades).
250 grammes de champignons. Une béchamel à la crème.
75 grammes de fromage de parmesan ou de gruyère râpé.
100 grammes de beurre.

Cerner le dessus de chaque muffin ; les évider sans les briser et les faire sécher au four tiède. Préparer les champignons en les faisant cuire au beurre, ou à l'eau bouillante salée, puis dans une petite béchamel à la crème. Remplir les muffins avec cette préparation. Saupoudrer de fromage râpé ; arroser de beurre fondu et faire gratiner pendant cinq minutes au four. Dresser sur un plat recouvert d'une serviette.

LES ENTREMETS SUCRÉS

QUELQUES-UNS DES MEILLEURS ENTREMETS SUCRÉS

BEIGNETS ET FRITURES. — **1. Beignets de pêches.**

Pêches pas trop mûres. Pâte à frire. Friture chaude. Sucre en poudre.

Peler les pêches ; les couper en deux ; retirer le noyau. Tremper chaque moitié de pêche dans une pâte à frire. Jeter à grande friture. Faire prendre couleur. Egoutter. Servir sur une serviette et saupoudrer de sucre cristallisé.

2. Beignets d'acacia.

Grappes de fleurs d'acacia pas trop ouvertes. Pâte à frire. Friture chaude. Sucre en poudre.

Choisir de jolies grappes pas trop ouvertes, les tremper entières dans une pâte à frire. Les mettre dans une friture chaude, leur faire prendre belle couleur. Egoutter, servir sur une serviette saupoudrée de sucre en poudre.

3. Les crêpes du Mardi-Gras.

9 œufs (pour 3 douzaines de crêpes). Un demi-litre de lait. 250 grammes de farine. Un demi-verre à bordeaux d'eau-de-vie. Un peu de fleur d'oranger. Un peu d'huile pour graisser la poêle.

Mélanger ensemble tous les ingrédients pour obtenir une pâte liquide sans être trop coulante. Frotter la poêle bien propre d'un peu d'huile.

Lorsqu'elle est bien chaude, y verser ce qu'il faut de l'appareil pour en couvrir la surface d'une très fine pellicule. La pâte se solidifie instantanément. Tourner prestement la crêpe. Attendre un instant qu'elle se dore et c'est fait. Huiler de nouveau la poêle pour en recommencer une autre. Pour servir, saupoudrer chaque crêpe de sucre, la rouler sur elle-même, servir en pyramide et très chaud.

4. Cerises à la Hongroise.

250 grammes de belles cerises. 2 blancs d'œufs. Friture bouillante. Sucre en poudre. Sauce au kirsch.

Prendre des cerises un peu fermes, ôter les queues, passer les cerises dans du blanc d'œuf cru ; les laisser sécher pour qu'elles soient comme glacées. Les jeter dans la friture bouillante. Faire égoutter dans une serviette chaude ; rouler dans le sucre. Mettre dans une casserole 2 tasses d'eau, une tasse de sucre. Quand cela bout, ajouter une petite cuillerée de fécule délayée à l'eau froide. Tourner jusqu'à ce que cela devienne clair. Retirer du feu. Ajouter 2 cuillerées à bouche de kirsch. Servir en même temps que les cerises.

LES CRÈMES. — **5. Marquise au chocolat.**

4 tablettes de chocolat. 4 cuillerées à bouche de sucre en poudre. 4 jaunes d'œufs. 4 blancs d'œufs en neige. 100 grammes de beurre. Une cuillerée d'huile, pour le moule. Une crème au café ou à la vanille.

Bien faire ramollir le chocolat. Y ajouter le sucre en poudre en travaillant le chocolat avec une fourchette. Ajouter les jaunes d'œufs un par un, toujours en travaillant la pâte. Faire fondre le beurre en pommade ; l'incorporer à l'appareil. Travailler le tout pendant quinze minutes pour le rendre mousseux. Ajouter les blancs d'œufs battus en

neige très ferme. Verser le tout dans un moule légèrement huilé, mettre au frais pendant douze ou vingt-quatre heures. Démouler sur un plat rond, verser autour une crème au café ou à la vanille.

6. Prâlin au café.

150 grammes de sucre en morceaux. Essence de café une cuiller à bouche. 4 jaunes d'œufs. 150 grammes de beurre fin. Une cuillerée d'essence de café. 40 grammes de noisettes grillées. 40 grammes de sucre en poudre. 4 blancs d'œufs en neige.

Faire cuire au « filé » dans une petite casserole 150 grammes de sucre avec de l'essence de café très forte. Verser lentement ce sirop sur les 4 jaunes d'œufs battus dans une terrine. Fouetter le tout jusqu'à complet refroidissement. Incorporer ensuite le beurre. Ajouter ensuite une cuillerée d'essence de café et 80 grammes de prâlin obtenu en mélangeant 40 grammes de noisettes grillées dans 40 grammes de sucre fondu en caramel brun. Faire refroidir ce prâlin et le piler finement pendant qu'il est encore tiède pour le réduire en poudre avant de le mélanger à la crème. Terminer en incorporant les blancs d'œufs en neige très ferme. Dresser dans un compotier ou une jatte, en dôme et avec une garniture de biscuits à la cuiller.

7. Petits pots de crème à la banane.

Proportions pour un petit pot : Une banane, un jaune d'œuf. Une demi-tasse de lait. Une cuillerée à bouche de sucre en poudre.

Passer au tamis les bananes ; mêler cette purée avec l'œuf, le sucre, le lait. Remplir les petits pots. Faire prendre au bain-marie. Lorsque la crème est bien prise, laisser refroidir. Servir les pots sur un plateau.

8. Crème Magdonal.

12 jaunes d'œufs. Vanille. Sucre. Un demi-litre de crème fraîche. Un litre de lait. Caramel léger.

Faire une crème épaisse avec les jaunes d'œufs, le lait, le sucre, la vanille. Ajouter la crème fraîche. Faire prendre sans laisser bouillir. Verser dans une jatte en cristal. Lorsque la crème est refroidie, la glacer avec un caramel léger et bien régulier.

9. Coupes Chantilly.

Proportions pour 6 coupes : 3 tablettes de chocolat. Un demi-litre de lait. 20 grammes de maïzena. Crème fouettée Chantilly.

Faire fondre le chocolat dans 3 cuillerées d'eau. Quand il est bien fondu, ajouter les 2/3 du lait. Faire cuire. Délayer le maïzena avec l'autre tiers de lait, le verser dans le chocolat bouillant. Tourner à la cuiller de bois jusqu'à ce que le mélange devienne épais. Retirer du feu sans tarder ; verser dans des coupes à champagne jusqu'aux 2/3. Laisser refroidir. Au moment de servir, finir de remplir les coupes avec de la crème fouettée Chantilly mise un peu en dômes. Servir avec des biscuits.

10. Meringues à la crème au citron (cuisine américaine).

Pour les meringues : 8 blancs d'œufs. 500 grammes de sucre en poudre.
Pour la crème : 2 citrons. 2 œufs entiers. 2 tasses à thé de sucre en poudre. 2 légères cuillerées à bouche de farine. 2 tasses à thé d'eau bouillante.

Battre les blancs en neige bien ferme, y verser le sucre en pluie et mêler largement avec une spatule en bois ou une carte à jouer en soulevant la neige à grands coups. Mettre cet appareil dans une

poche à douille unie ronde et du diamètre d'une pièce de 50 centimètres. Pousser l'appareil en forme de moitiés d'œufs sur une plaque beurrée et farinée. Cuire à four *très doux*. Dès que les meringues sont cuites les détacher délicatement de la plaque et presser la partie plate du dessous de la meringue afin de l'enfoncer et d'y former un creux que l'on remplit de crème quand les meringues sont tout à fait refroidies. Assembler ensuite deux par deux les moitiés de meringue remplies de crème.

Pour la crème au citron : râper légèrement le zeste des citrons, y mêler le jus. Casser les œufs, les battre avec le sucre, ajouter la farine, le zeste et le jus des citrons ; battre le tout avec l'eau bouillante et travailler pour ne pas laisser de grumeaux de farine. Mettre dans une casserole et faire cuire en tournant avec une cuiller de bois. jusqu'à bonne consistance.

11. Caillebottes (Aunis, Vendée, Basse-Bretagne).

2 litres de lait. Une demi-cuillerée à café de présure de veau.

Mettre dans un plat creux le lait cru, poser le plat sur le coin du fourneau de façon à ce que le lait tiédisse sans bouillir. Verser dans ce lait cru et encore froid la présure liquide de veau que l'on trouve chez tous les pharmaciens. Mêler avec la cuiller, puis, ne plus toucher. Au bout d'un temps qui varie entre une demi-heure et une heure, le lait est pris. Porter le plat au frais. Au moment de servir, couper ce lait pris en carrés réguliers avec un couteau et servir sans les retirer du plat en accompagnant cet excellent laitage d'un pot de crème fraîche et de sucre en poudre.

PLATS SUCRÉS AU LAIT ET AUX ŒUFS. — **12. Gâteau à la Reine.**

2 litres de lait. 250 grammes de sucre. Un morceau de vanille. 9 jaunes d'œufs. 20 grammes de beurre pour le moule.

Faire réduire le lait de moitié après y avoir mis le sucre et la vanille.

Casser les jaunes d'œufs, les battre, verser dessus peu à peu le lait réduit à un litre. Beurrer un moule en couronne, y verser la crème et faire prendre au bain-marie. La cuisson demande environ une heure. Démouler sur un plat rond et mettre au frais jusqu'au moment de servir.

13. La terrinée (Normandie).

150 grammes de riz Caroline. 100 grammes de sucre en poudre. Une cuillerée à café de cannelle pulvérisée. Une pincée de sel. Un litre et demi de lait.

Mettre le riz, le sucre et les épices dans une terrine, mélanger à sec ; verser dessus le lait bouilli et refroidi. Remuer puis mettre au four sans couvrir la terrine. Laisser cuire lentement pendant huit heures. La terrinée doit être recouverte d'une mince couche brune. Elle se mange froide, servie dans la terrine et avec de la galette sablée.

14. Le riz Grand-Mère (recette de famille).

3 litres de lait. 3 cuillerées à bouche de riz Caroline. 30 grammes de beurre. 12 morceaux de sucre. Une demi-gousse de vanille.

Mettre le beurre dans une grande casserole de cuivre étamé. Y faire revenir le riz. Quand il prend une teinte dorée, verser tout le lait dessus, mettre le sucre, la vanille. Faire bouillir. Retirer sur le coin du feu et laisser bouillotter sans arrêt pendant six ou sept heures. Il se forme sur le dessus une grosse peau dorée et le lait prend une teinte rosée. Se mange chaud en servant la casserole elle-même

sur la table. Le fond de la casserole doit être recouvert d'un épais « radon ». Il ne faut pas remuer ni toucher le riz pendant la cuisson.

15. Chinchilla.

4 tablettes de chocolat râpé. 4 cuillerées de sucre en poudre. 4 blancs d'œufs battus en neige ferme. 20 grammes de beurre pour le moule. Une crème à la vanille.

Mêler le chocolat râpé avec le sucre. Incorporer ce mélange aux blancs battus en neige très ferme. Mettre dans un moule en couronne bien beurré. Faire cuire au bain-marie mis au four. Démouler sur un plat rond. Faire refroidir. Pour servir, mettre au centre du chinchilla une bonne crème à la vanille.

PLATS SUCRÉS AUX FRUITS. — **16. Le Clafoutis.**

300 grammes de farine. Un demi-litre de lait. 2 œufs entiers. Sel. Un kilo de cerises noires juteuses. 30 grammes de beurre. Sucre en poudre.

Délayer la farine avec les œufs ; éclaircir avec le lait chaud et sucré à volonté. Ajouter le sel — très peu — et les cerises dont on aura ôté les queues et auxquelles on laissera les noyaux. Beurrer un plat allant au four, y verser la composition ; semer dessus quelques petits morceaux de beurre. Mettre au four. Au bout d'une heure sucrer le dessus avec du sucre en poudre à volonté. Remettre au four pendant un quart d'heure. Se sert chaud ou froid. Démoulé ou dans le plat.

17. Sherry bread (cuisine américaine).

Cerises aigres. Sucre en poudre. Tartines de pain beurrées. Crème fraîche épaisse. Glace à glacer. Gros sel.

Faire cuire les cerises avec du sucre comme pour faire une compote, mais après avoir ôté les queues et les noyaux. Mettre dans un moule à puddings

anglais en faïence une couche de tartines de de pain beurrées. (Ne pas laisser la croûte.) Puis une épaisse couche de compote (cerises et jus). Recommencer et remplir ainsi le moule. Quand il est plein, mettre le moule dans un récipient contenant de la glace pilée mélangée avec du gros sel. Laisser glacer pendant trois ou quatre heures. Servir dans le moule, accompagné d'une jatte de crème fraîche épaisse.

18. La brune Betty (cuisine américaine).

Pommes coupées en tranches. Tartines de mie de pain beurrées. Sucre, cannelle, raisins secs, amandes hachées. Crème fraîche.

Remplir un plat à pudding bien creux avec des couches de pommes crues coupées en rondelles et des couches de mie de pain bien beurrées. Entre chaque couche mettre un lit de raisins secs épépinés, d'amandes hachées et de sucre mêlé d'un peu de cannelle en poudre (très peu). Quand le plat est plein, verser dessus une demi-tasse à thé d'eau et de mélasse mélangée (à défaut de mélasse, remplacer par du sucre). Faire cuire pendant une heure au four. Servir dans le plat avec de la crème fraîche dans une jatte. Le dessus de la brune Betty doit avoir été recouvert de chapelure brune, avant de verser la mélasse.

19. Pommes à la bouillie.

4 cuillerées à bouche de farine. Un litre de lait. 12 morceaux de sucre. De bonnes pommes tendres.

Faire une bouillie avec la farine, le lait, le sucre. Quand elle est bien lisse, la verser sur les pommes pelées, vidées et au besoin coupées en deux si elles sont trop grosses. Les pommes auront été mises dans un plat beurré allant au four et la bouillie

doit les recouvrir entièrement. Mettre au four pendant à peu près trois quarts d'heure, jusqu'à ce que les pommes soient bien cuites.

20. Pain de fraises (cuisine américaine).

Un kilo de fraises. Sucre. Un petit verre de marasquin. 8 feuilles de gélatine trempées et dissoutes. Amandes émondées. Crème fraîche.

Eplucher les fraises (les fraises des bois ou des quatre saisons ont plus de parfum) les écraser en pâte ou les passer au tamis de crin. Sucrer au goût avec du sucre en poudre, ajouter la liqueur. Mêler à la purée la gélatine dissoute dans un peu d'eau tiède. Préparer un moule en faïence de préférence ou un grand bol ou un petit saladier. Ornementer le fond avec des amandes émondées, coupées et disposées en étoile. Verser le mélange dans le moule et le mettre sur la glace ou dans un endroit très frais. Démouler au moment de servir sur une serviette et un plat rond comme une glace et accompagner de crème fraîche fouettée ou non.

21. Charlotte Noémi.

2 douz. 1/2 de gaufrettes cigarettes. 2 verres 1/2 de crème épaisse très fraîche. 100 grammes de petites fraises des bois. 30 grammes de fraises de jardin. 150 grammes de sucre en poudre. 20 grammes de sucre vanillé. 2 cuillerées à bouche de bon kirsch. Une cuillerée à bouche de confiture d'abricots. Un bâton d'angélique de 5 à 7 centimètres de long.

Mettre les fraises, chaque espèce dans un bol à macérer avec une cuillerée à bouche de sucre et une cuillerée de kirsch. Les sauter de temps en temps. Prendre un moule à parois droites et lisses. Garnir le fond du moule avec un rond de papier blanc et les côtés avec une bande de même papier. Mettre la cuillerée de confiture d'abricots dans une toute petite casserole avec une cuillerée

à bouche de sucre en poudre, cuire en remuant jusqu'à ce que le sucre file entre les doigts. Poser ensuite une gaufrette dans le moule le long des parois, en prendre une seconde et passer légèrement au moyen d'un petit pinceau, de l'abricot cuit, sur un des côtés pour la coller à la première et ainsi de suite jusqu'à ce que tout le tour du moule soit garni.

Fouetter la crème très épaisse et la mettre dans un endroit frais. Si elle manquait de consistance on pourrait y ajouter 3 blancs d'œufs battus en neige pour la soutenir. Mais il vaut mieux essayer de n'en pas mettre. Apprêter tout cela trente-cinq minutes avant de se mettre à table. Huit minutes avant de servir ajouter dans la crème fouettée le sucre et les fraises bien égouttées. Garnir la charlotte avec cette préparation. Renverser le moule sur une petite serviette posée sur un plat rond. Décorer avec des fraises et l'angélique coupée en petits morceaux.

22. Poires en robe blanche (vieille cuisine française).

Poires de moyenne grosseur. Un demi-morceau de sucre par poire. Un petit morceau de vanille. Une cuillerée à bouche de rhum. Une crème à la vanille.

Peler les poires en les laissant entières, égaliser et écourter les queues. Ranger les poires dans une casserole, les couvrir d'eau, ajouter le sucre, la vanille, le rhum. Couvrir la casserole, laisser cuire à petit feu. La cuisson est terminée quand la pointe d'un couteau entre dans la poire comme dans du beurre. Retirer les poires de leur jus, les ranger bien égouttées et les queues en l'air dans un compotier. Les recouvrir d'une crème à la vanille un peu épaisse.

23. Bourdes normandes.

De bonnes poires fondantes bien mûres. Pâte feuilletée ou brisée.

Avoir de jolies poires mûres et bien saines. Les recouvrir entièrement chacune d'une abaisse très mince de pâte feuilletée ou brisée. Dorer à l'eau et mettre à four chaud jusqu'à ce que la pâte soit cuite. Servir chaudes ou froides. Les bourdes sont meilleures toutes chaudes.

24. Charlotte de succulences.

250 grammes de biscuits à la cuiller. Kirsch coupé d'eau. Pêches et abricots bien mûrs et dénoyautés. Sirop de sucre au kirsch.

Tremper les biscuits dans le kirsch. Les disposer tout autour d'un moule rond ; en garnir aussi le fond. Remplir avec les abricots et les pêches après les avoir fait macérer pendant une demi-journée dans un sirop de sucre arrosé de kirsch. Recouvrir le tout d'une couche de biscuits. Mettre une assiette dessus et faire pression avec un poids. Démouler le lendemain sur un compotier.

Entourer la charlotte avec une crème aux œufs à la vanille.

25. Rothe Grütze (cuisine suisse).

Le jus d'un kilo de groseilles rouges. Le jus de 500 grammes de framboises. 400 grammes de sucre en poudre. 125 grammes de crème de riz. Quelques grains de riz pilés ou moulus dans un moulin à café. Crème fraîche.

Mêler les jus de fruits, le sucre, la crème de riz, le riz moulu et un peu d'eau. Faire bouillir le tout pendant dix minutes en tournant avec une cuiller de bois. Verser dans un moule de porcelaine qu'on mouille avant de mettre la préparation. Laisser refroidir. Démouler et servir avec de la crème fraîche.

26. Petits pots au jus de groseilles framboisées.

Un quart du petit pot de jus pour un jaune d'œuf. Sucre à volonté.

Mêler du jus de groseilles rouges et de framboises avec les jaunes d'œufs dans la proportion indiquée. Ajouter le sucre. Mettre le mélange dans un petit poêlon de cuivre et tourner comme pour une crème jusqu'à ce que la couleur soit sur le point de changer.

Verser dans les pots, laisser refroidir.

27. Gelée de pruneaux aux amandes (cuisine américaine).

500 grammes de pruneaux. 8 feuilles de gélatine dissoute dans de l'eau tiède. Sucre. Un jus de citron. 2 cuillerées à bouche d'amandes émondées. Glace : 3 kilos. Crème fraîche.

Laisser tremper les pruneaux dans de l'eau pendant une nuit, puis les faire cuire dans l'eau où ils ont trempé jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Oter les noyaux et sucrer à volonté. Mettre la gélatine dissoute dans la compote encore chaude. Y mêler aussi vivement le jus d'un citron et les amandes. Mettre la gelée dans un moule, glacer pendant trois heures. Démouler sur une petite serviette posée sur un plat rond. Accompagner de crème fraîche.

28. Pruneaux Chantilly.

500 grammes de pruneaux. Infusion de thé léger et très sucrée. 250 grammes de crème fouettée.

Additionner de quelques gouttes de jus de citron de l'eau bouillie, y faire tremper les pruneaux pendant douze heures. Faire cuire ensuite ces pruneaux dans une infusion de thé très léger et très sucrée. Faire réduire en sirop. Retirer les pruneaux, les dénoyauter. Les mettre sur un compotier, les couvrir avec le sirop, puis recouvrir le tout de crème fouettée Chantilly.

GATEAUX D'ENTREMETS. — **29. Gâteau chilien.**

125 grammes de beurre. 125 grammes de sucre. 6 jaunes d'œufs. 125 grammes de farine. Un litre de lait. 500 grammes de sucre. 5 blancs d'œufs battus en neige. 500 grammes de sucre glacé.

Bien pétrir le sucre, le beurre et les jaunes d'œufs. Ajouter peu à peu la farine en pétrissant bien. Partager la pâte en 4, étendre en forme de galette. Faire ainsi 4 galettes. Faire cuire à four *très doux*. D'autre part, faire cuire le lait dans une casserole avec le sucre, *doucement* jusqu'à ce que le lait prenne la consistance d'une sorte de gelée rosâtre. Laisser refroidir ; intercaler cette pâte entre les 4 galettes posées les unes sur les autres. Battre les blancs en neige avec le sucre glacé, en recouvrir le gâteau et mettre à sécher à l'étuve.

30. Gâteau fourré aux marrons.

20 beaux marrons. 80 grammes de sucre en poudre. 80 grammes de chocolat. 125 grammes de beurre. 3 cuillerées de kirsch. 200 grammes de biscuits à la cuillère. Vanille.

Enlever l'écorce des marrons ; les faire cuire à l'eau bouillante pour enlever la seconde peau. Les mettre ensuite dans une eau fortement vanillée. Sucrer vers la fin de la cuisson, puis les passer au tamis. Ajouter le beurre à la purée encore chaude ainsi que le chocolat râpé et fondu. Bien mélanger, garnir le fond et les parois d'un moule avec des biscuits à la cuiller, rapidement trempés dans un mélange de kirsch et d'eau sucrée. Verser la moitié de la préparation de marrons dans le moule garni. Mettre alors une couche de biscuits, puis le reste de la préparation. Mettre à la cave ou sur de la glace. Démouler au moment de servir. Accompagner d'une crème à la vanille.

31. Kakou (Auvergne).

2 œufs. 2 verres de lait. 2 verres de farine.

Mêler ensemble les œufs, le lait et la farine. Bien battre le tout, mettre à four chaud dans une tourtière beurrée. Faire cuire à four chaud pendant dix ou douze minutes. Démouler, enduire de confitures et servir encore tiède.

32. Gâteau aux noisettes (cuisine anglaise).

4 grands verres de noisettes. 2 cuillerées à bouche de farine. Un demi-verre de lait. Une cuillerée de sucre en poudre. 2 jaunes d'œufs. 2 blancs d'œufs battus en neige.

Faire fortement griller à feu vif les noisettes bien mûres ; puis les pulvériser dans un moulin à café. Délayer la farine dans le lait ; ajouter le sucre, les jaunes d'œufs, puis incorporer les blancs battus en neige ferme. Mélanger à cette pâte les noisettes écrasées. Faire cuire à four modéré. Servir avec quelques noisettes grillées piquées à la surface.

33. Gâteau Annette.

4 tablettes de chocolat râpé. 6 œufs. 160 grammes de beurre fin. 160 grammes de sucre en poudre.
Pour glacer : 3 tablettes de chocolat. 100 grammes de beurre. 4 cuillerées à bouche de sucre glacé.

Travailler le beurre et le sucre avec les jaunes des œufs pendant une demi-heure. Quand le tout est bien crémeux, y ajouter les 6 blancs en neige très ferme et le chocolat râpé. Mettre au four à chaleur ordinaire pendant à peu près trois quarts d'heure. Laisser refroidir un peu le gâteau dans son moule (moule à manque). On aura eu soin de bien beurrer ce moule avant d'y mettre la préparation. Ensuite glacer le gâteau. Pour cela faire

fondre le chocolat dans très peu d'eau. Quand le chocolat est bien lisse, y incorporer le beurre et le sucre glacé. Tourner sur feu doux avec une cuiller de bois jusqu'à ce que le mélange soit très épais et le verser sur le gâteau pendant que le glaçage est encore un peu chaud. Il est bien, pour glacer, d'avoir démoulé le gâteau sur une grille. Laisser un peu sécher, puis glisser le gâteau sur un plat rond.

34. Pavé aux confitures.

125 grammes de biscuits à la cuiller. Rhum. Marmelade d'abricots. 100 grammes de beurre fin. 125 grammes de fruits confits hachés.

Briser les biscuits dans une terrine, les imbiber de rhum et verser dessus quelques cuillerées de marmelade d'abricots. Ecraser bien le tout ensemble pour en faire une sorte de purée. Ajouter le beurre presque fondu et les fruits confits hachés. Quand le tout forme comme une crème, verser dans un moule quelconque et laisser au frais jusqu'au lendemain. Démouler sur un plat bien froid et arroser cet entremets avec une marmelade d'abricots délayée au rhum et bien froide.

35. Savoie à la noisette.

Pour le biscuit : 6 œufs. Le poids de ces œufs en sucre en poudre. La moitié du poids du sucre en farine tamisée ou en fécule de pommes de terre. 20 grammes de beurre pour le moule.
Pour la crème : 5 parties de noisettes fraîches. Une partie de sucre. 4 fois le poids de crème fouettée.

Séparer les jaunes des blancs ; battre ensemble les jaunes et le sucre et, peu à peu, toujours en battant, incorporer la farine, ou, ce qui fait encore mieux : la fécule. Incorporer ensuite les blancs fouettés en neige très ferme. Verser dans un moule

beurré au pinceau. Mettre une heure à four modéré. Le biscuit est cuit quand une lame de couteau enfoncée au centre ressort sèche. Au moins douze heures après cette cuisson, creuser le gâteau à l'intérieur en enlevant auparavant un petit couvercle semblable à celui d'un vol-au-vent. Garnir l'intérieur avec la crème suivante : Faire dessécher les noisettes au four, les piler avec le sucre, incorporer ce mélange à la crème fouettée. Mettre ensuite le couvercle sur le biscuit plein de cette crème et servir dans un plat rond avec une crème aux œufs et à la vanille autour du biscuit.

36. Goron.

Un fromage blanc bien égoutté. 2 œufs. 75 grammes de beurre. Farine. Sel.

Pétrir le fromage et les œufs ensemble ; ajouter autant de farine qu'il en faudra pour former une pâte. Saler. Dresser une couronne avec cette pâte, dorer et cuire à four chaud.

37. Tipsy cake (cuisine anglaise).

Un biscuit de Savoie ou un Quatre-Quarts. Un pot de gelée de groseilles. Kirsch. 125 grammes d'amandes émondées. Une crème cuite à la vanille. Crème fouettée.

Couper le biscuit en 3 parties sur son épaisseur. Entre chaque partie, mettre une épaisse couche de gelée. Imbiber les parties de biscuit avec du kirsch pur ou coupé d'eau. Sur chaque couche de gelée poser des amandes coupées en filets. Remettre les morceaux de biscuit les uns sur les autres avec la gelée et les amandes entre chaque. Verser dessus une crème aux œufs et à la vanille épaisse.

Recouvrir le tout de crème fouettée.

PUDDINGS. — **38. Pudding à l'orange** (cuisine anglaise)

Un pain de 500 grammes rassis. 125 grammes de beurre frais. 3/4 de litre de lait. 3 œufs. Un pot de marmelade d'oranges Dundee.

Couper le pain en tranches de l'épaisseur d'un petit centimètre ; mettre sur ces tranches le beurre en tartines. Dans le fond d'un moule à pudding en faïence ou dans une terrine placer un lit de ces tartines beurrées. Mettre une couche de marmelade d'oranges sur les tartines. Remettre une couche de tartines et ainsi de suite jusqu'à ce que la terrine soit pleine. Faire bouillir le lait sucré, le verser peu à peu sur les œufs bien battus. Verser ce mélange dans la terrine autour des tartines. Il ne faut pas que les tartines du dessus soient mouillées ; elles se caramélisent et prennent une belle couleur. Toutes les tartines du dessous doivent baigner dans la crème. Mettre à four pas trop chaud pendant une heure ou trois quarts d'heure. Se sert dans son moule et se mange chaud ou froid.

39. Pudding Princesse Charlotte.

400 grammes de farine de maïs. 3/4 litre d'eau. Une pincée de sel. Un demi-litre de lait bouilli. Raisins secs, citron râpé. orange confite, pommes coupées en tranches fines. 250 gr. de graisse de rognon de veau coupée en petits morceaux. 50 grammes de beurre fondu dans un peu de lait chaud. Un œuf bien battu. 50 grammes de sucre en poudre. Un bon verre de rhum.

Faire cuire la farine délayée dans un peu d'eau froide, dans les 3/4 de litre d'eau bouillante. Saler. Avoir soin de toujours tourner ; y introduire peu à peu le demi-litre de lait bouilli. Faire macérer auparavant pendant une heure, dans une terrine, tous les autres ingrédients bien mélangés. Au bout de ce temps, les mélanger à la bouillie de maïs.

Mettre dans un moule bien caramélisé. Faire prendre au four. Démouler et manger froid flambé avec un verre de cognac.

40. Pudding russe.

250 grammes de sucre. 2 cuillerées à bouche de rhum. 6 blancs d'œufs battus en neige ferme. Une crème à la vanille.

Faire un caramel léger ; le mêler avec le rhum. Battre les blancs d'œufs en neige très ferme. Les mélanger délicatement avec le caramel au rhum. Les verser dans un moule à cheminée bien huilée. Mettre au frais.

Avec les jaunes faire une crème à la vanille que l'on verse autour du pudding démoulé avant de servir.

41. Pudding à la Maréchale.

250 grammes biscuits à la cuiller. 125 grammes de macarons coupés en deux. 125 grammes de cerises confites déglacées. 75 grammes de raisins de Corinthe. Un litre de lait. 100 gr. de sucre. Vanille. 6 jaunes d'œufs. 2 blancs d'œufs. Un demi-verre de rhum.

Pour la crème : 4 cuillerées de sucre en poudre. 4 jaunes d'œufs. Un demi-verre de rhum chaud.

Beurrer un moule ; le remplir avec des biscuits et des macarons coupés en deux, les cerises et raisins. Le moule étant bien plein, faire une crème avec le lait, les œufs battus et le rhum. Verser cette crème dans le moule et faire cuire au bain-marie pendant une heure environ. Au moment de servir, mettre un peu au four. Démouler sur un plat rond et servir avec la crème suivante mise autour du pudding. Bien battre ensemble le sucre en poudre, les jaunes d'œufs et le rhum chaud. Remuer vivement au moment où on met le rhum. Verser immédiatement autour du pudding. Se mange chaud ou froid.

42. Christmas-pudding (Alsace).

Une livre de raisins de Malaga. 250 grammes de raisins de Corinthe. 250 grammes de raisins de Smyrne. 500 grammes de cassonade ou de sucre cristallisé, 125 grammes d'amandes émondées. 125 grammes d'écorce de citron. 75 grammes d'épices à pudding. 8 œufs. Une assiette de mie de pain rassis émiettée. 2 carottes râpées. 625 grammes de graisse de bœuf de première qualité débarrassée de la peau et des fibres. Un demi-verre de cognac. Un demi-verre de kirsch. 4 cuillerées à soupe très pleines de farine.

Epépiner et nettoyer les raisins, émonder et couper finement les amandes. Réunir tous les ingrédients dans un grand saladier. Les tourner pour bien les mélanger ensemble (la graisse de veau coupée en petits morceaux ou hachée). Mettre le tout dans un torchon propre ; réunir les 4 coins et les ficeler solidement de façon à donner au pudding l'aspect d'une boule. Placer le pudding ainsi préparé dans une bassine pleine d'eau bouillante et au fond de laquelle on aura mis un plat ne risquant rien afin d'empêcher le torchon de s'attacher et de brûler. Laisser bouillir cinq heures en ajoutant de l'eau bouillante afin que le pudding soit toujours entièrement couvert d'eau. Pour le servir, bien chauffer le plat, sortir le pudding de son torchon, planter une branche de houx à son sommet, l'arroser de 2 grands verres de rhum et y mettre le feu. La tradition veut que tous ceux qui tournent le pudding avant sa cuisson, aient du bonheur dans l'année !

SOUFFLÉS. — **43. Soufflé à la Tzarine.**

Un verre de lait. 125 grammes de sucre. 3 jaunes d'œufs. Une poignée de violettes confites écrasées. Un demi-verre de liqueur de kummel. 6 blancs d'œufs fouettés en neige ferme. Sucre en poudre. Beurre.

Délayer le sucre et le lait et faire bouillir quatre ou cinq minutes.

Ajouter hors du feu 3 jaunes d'œufs et les violettes écrasées ainsi que le kummel. Incorporer au dernier moment les blancs battus en neige. Verser ce mélange dans une timbale à soufflé bien beurrée, après avoir garni l'intérieur de 3 biscuits à la cuiller coupés en morceaux carrés imbibés de kummel. Faire cuire à four moyen, saupoudrer de sucre fin trois minutes avant d'ôter le soufflé du four pour le glacer. Il faut compter vingt minutes de cuisson.

GELÉE. — **44. La gelée de vin.**

20 grammes de gélatine en feuilles. Le zeste râpé et le jus d'un demi-citron. 250 grammes de sucre. Un verre un quart d'eau bouillante. Un demi-litre de vin de Madère.

Faire tremper la gélatine toute la nuit dans 2/3 de verre d'eau. Le lendemain ajouter à la gélatine dissoute tout le reste. Verser dans des coupes à champagne et laisser prendre. Ou bien remplir un moule, le mettre au frais et le démouler sur une petite serviette posée sur un plat rond.

45. Le Bischof Suzanne.

4 bananes coupées en rondelles. Une boîte d'ananas au naturel coupé en dés. 500 grammes de fraises des bois. 500 grammes de framboises bien mûres. Une bouteille de champagne sucré. Quelques cuillerées de sucre en poudre. Un verre de vieux kirsch.

Mêler le tout. Mettre dans une jatte de cristal. Servir avec une grande cuiller dans des coupes à champagne. Au moment de servir mettre dans la jatte un morceau de glace à boire.

En hiver, on remplacera les fruits frais par des conserves de fruits au sirop et on ajoutera les sirops des flacons au bischof.

MOUSSE. — **46. Le Sambayon.**

3 jaunes d'œufs. Un œuf entier. 2 verres de vin blanc. Sucre en poudre. Zeste de citron râpé.

Mêler le tout ensemble dans une casserole, puis faire cuire sur un feu ardent sans cesser de tourner et même de battre avec le fouet à œufs. Retirer après la deuxième ébullition. Servir de suite dans une jatte avec des biscuits ou dans une saucière si le sambayon accompagne un gâteau ou une glace.

COMPOTES. — **47. Compote portugaise aux mûres.**

Mûres bien mûres. Sucre en poudre à volonté. Vin rouge.

Mettre les mûres à macérer pendant deux heures dans une jatte avec du sucre et du vin rouge. Servir telles quelles.

On fait la même compote avec des cerises de Montmorency un peu aigres, du sucre et du vin rouge. Le vin doit recouvrir les fruits auxquels on aura laissé les noyaux, mais ôté les queues. C'est excellent.

48. Compote de fruits secs.

500 grammes de pruneaux. 125 grammes d'abricots secs. 125 grammes de figues sèches. 150 grammes de sucre en morceaux. Un demi-litre d'eau. Un quart de vin rouge. Un peu de zeste d'orange. Un peu de cannelle.

Ranger les 3 sortes de fruits dans un légumier ou une soupière que l'on puisse fermer hermétiquement. Mettre sur le dessus le zeste et la cannelle. Faire bouillir ensemble l'eau et le vin et verser *bouillant* sur les fruits. Couvrir. Cette opération doit se faire la veille. Le lendemain, verser le jus dans une casserole, y mettre le sucre ; faire bouillir quatre à cinq minutes, verser de nouveau sur les

fruits. Quand ils sont froids servir dans un compotier. Il importe que les fruits soient de première qualité.

49. Oranges à la Juive.

Un kilo d'oranges sans zeste. Un kilo de sucre.

Peler les oranges en enlevant le zeste et le plus possible de la peau blanche. Les mettre tremper dans de l'eau salée pendant une heure à peu près.

Avec le sucre, faire un sirop. Quand il est prêt, y mettre les oranges et les laisser bouillir pendant une heure. Les retirer, les égoutter et les laisser un peu sécher sur une grille. Servir dans un compotier.

50. Jatte aux fraises.

Un kilo de belles fraises. 500 grammes de sucre en poudre. Un bol de crème double. 3 kilos de glace à glacer et gros sel.

Ecraser les fraises de manière à en obtenir une purée remplissant un grand bol. Saupoudrer et mélanger avec le sucre. Ajouter la crème. Passer le tout au tamis de crin et faire glacer dans une jatte placée dans de la glace pilée mélangée de sel. Servir avec des biscuits.

51. Compote de patates.

Patates. Même poids de sucre. Vanille.

On trouve des patates douces chez les marchands de comestibles. Faire cuire 2 ou 3 patates (suivant leur grosseur), au four, sans les peler. Les peser avec la même quantité de sucre. Faire un sirop avec ce sucre. Quand le sucre est fondu et bout, mettre dedans les patates pelées et coupées en tranches ; il faut qu'elles soient encore chaudes. Ajouter la vanille. Faire cuire avec le sirop à feu

doux jusqu'au perlé. C'est excellent et se sert froid dans le compotier où l'on aura versé la compote chaude qui se cristallisera en refroidissant et prendra l'apparence, la consistance et le goût d'une pâte de marrons glacés.

52. Compote de bananes.

6 bananes bien mûres. 2 oranges. Un petit verre de kirsch.

Eplucher des bananes bien mûres, les couper en lamelles, les mettre dans un compotier ; presser dessus le jus de deux oranges, ajouter le kirsch.

53. Compote de citron (recette américaine).

Un kilo de pommes de reinette. 3 gros citrons. 500 grammes de sucre cristallisé.

Peler les pommes, les couper en quartiers et les mettre à cuire avec le sucre comme pour faire une gelée ; on peut aussi ne pas les peler. Quand elles se sont bien attendries les verser sur un tamis pour qu'elles s'égouttent. Peler les citrons en retirant le plus de blanc possible. Couper un citron pelé en long et faire plusieurs tranches de chaque moitié ; ôter les pépins, jeter ces tranches dans le jus de pommes que l'on aura mis dans un poêlon de cuivre ; faire bouillir le tout ensemble pendant dix minutes. Retirer du feu ; laisser tiédir un peu, charger le compotier de tranches de citron et verser la gelée dessus.

LA PATISSERIE

QUELQUES BONNES RECETTES

TARTES. — **1. La tarte à la flamme ou Quiche lorraine**

Pâte brisée (pâte à tarte). Lard de poitrine coupé en morceaux longs et minces. 3 œufs. Un bol de crème. Sel.

Préparer la pâte comme pour une tarte ordinaire ; sur cette tarte, placer une quantité de morceaux de lard longs et minces. Battre les œufs, blanc et jaune, dans un bol de crème. Au moment de mettre au four, répandre cette crème sur la tarte et mettre à cuire. La tarte doit être bien dorée et se mange chaude.

2. La tarte basque.

Pour la pâte : 250 grammes de beurre. 250 grammes de sucre en poudre. Un œuf entier. Le zeste d'un demi-citron. Une pincée de sel. Farine.
Pour la crème : 2 œufs. Une cuillerée à bouche de farine. Une cuillerée à bouche de sucre. Un verre de lait.

Bien mélanger ensemble le beurre et le sucre. Y ajouter l'œuf, le zeste de citron, le sel. Bien travailler la pâte, puis lui ajouter autant de farine qu'il en faudra pour arriver à la consistance d'une pâte à pain. Beurrer un moule plat, y étendre la moitié de la pâte. Mettre une couche de crème cuite ou une couche de confitures ; recouvrir avec la deuxième moitié de pâte, dorer avec un peu de lait après avoir soudé les deux moitiés de pâte. Mettre à four chaud pendant quarante à cinquante

minutes. Pour la crème, mélanger les œufs, la farine, le sucre et le lait ; tourner sur le feu jusqu'à ébullition.

3. La tarte en Quemen (Champagne).

Pour la pâte : 200 grammes de farine. 100 grammes de beurre. Sel.
Pour la crème : 125 grammes de sucre. 80 grammes de farine. 3 œufs. Un litre de lait.

Faire la pâte, en garnir une tourtière ; recouvrir la tarte avec une crème faite en mélangeant le sucre, la farine, les œufs et un quart de litre de lait, verser dans 3/4 de lait bouillant. Tourner et remettre sur le feu jusqu'à ébullition. Recouvrir la tarte avec cette crème et faire cuire à four assez chaud.

4. Galette bourguignonne.

Un bol de farine. Un bol de lait. Sucre semoule ou gelée de groseille.

Délayer ; mettre dans une tourtière beurrée ou sur une tôle ; faire cuire au four une demi-heure. Servir recouvert de sucre semoule et avec des confitures ou de la crème double.

5. Tarte meringuée au citron (cuisine américaine).

6 œufs. 180 grammes de beurre. 250 grammes de sucre. Une cuillerée à bouche de maïzena. Un citron. Pâte à tarte. 6 cuillerées de sucre en poudre.

Battre les jaunes d'œufs avec le sucre. Ajouter le beurre fondu. Délayer le maïzena dans un peu d'eau froide. Verser dans le mélange ci-dessus mis dans une petite casserole. Tourner sur feu doux sans laisser bouillir. Ajouter le jus du citron et le zeste râpé. Mélanger, puis étendre cette crème sur de la pâte à tarte avec laquelle on aura foncé une tourtière beurrée. Mettre au four et faire cuire la

tarte comme toutes les tartes. Quand elle est dorée et croustillante, la retirer du four ; battre les blancs d'œufs en neige ferme, y mêler 6 cuillerées de sucre en poudre et couvrir la crème au citron avec ce meringage.

Faire dorer et servir chaud ou froid.

6. Tarte à la Duchesse.

Pâte à tarte. Cerises de Montmorency. Crème fraîche. Un œuf. Sucre.

Préparer une pâte à tarte, brisée ou feuilletée. En foncer une tourtière beurrée ou, mieux, la poser sur une plaque beurrée et soutenir les bords au moyen d'un cercle mobile. La garnir de cerises de Montmorency posées très serrées et dénoyautées. Battre un bol de crème fraîche avec un jaune d'œuf. Sucrer abondamment les cerises ; verser la crème dessus et mettre au four.

7. Tarte vaudoise (cuisine suisse).

3 tasses de farine. Une demi-tasse de sucre. Sel, une cuillerée à dessert. 100 grammes de beurre. Huile. Lait.

Faire la pâte en ajoutant du lait pour la pétrir et de l'huile par moitié. Travailler une demi-heure la pâte ; la laisser ensuite reposer jusqu'au lendemain.

Mettre à four chaud après avoir formé une galette dorée au lait. On peut mettre le double de sucre, ce qui change un peu le goût. On peut aussi étendre la pâte en tarte et la garnir de pommes avant de la faire cuire.

8. Flan de rhubarbe.

6 pétioles de rhubarbe (environ 700 grammes). 250 grammes de sucre en morceaux. Une cuillerée à café de zeste de citron. 2 cuillerées à bouche de gelée de groseille. Une cuillerée de sucre en poudre. Un verre de crème bien fraîche pour

fouetter. 2 cuillerées à bouche de sucre semoule. Une demi-cuillerée de sucre vanillé.

Pour la pâte : 150 grammes de farine. 80 grammes de beurre. 5 grammes de sel. 3 ou 4 verres d'eau.

Crème pâtissière. Une cuillerée et demie de sucre en poudre. Une cuillerée de farine. 2 jaunes d'œufs. Un verre et demi de lait chaud, vanillé. Une noix de beurre.

Faire la pâte à l'avance en pétrissant la farine et le beurre avec le sel et l'eau. La laisser reposer au moins une heure avant de l'étendre. Faire fondre la rhubarbe sur le côté du feu après l'avoir épluchée et coupée en morceaux. La laisser cuire avec le sucre couverte, pendant dix minutes environ. Quand elle est bien désagrégée, la mettre sur un feu ardent et sans la quitter un instant, remuer avec la cuiller de bois jusqu'à ce qu'elle devienne épaisse comme une marmelade de pommes. La retirer du feu, ajouter le zeste finement haché et faire refroidir très vite. Pendant ce temps, étendre la pâte à une épaisseur d'environ 7 millimètres, la dresser sur une tôle comme pour une tarte et la garnir au 2/3 de la rhubarbe tiède que l'on égalisera bien avec le dos de la cuiller. Mettre au four à chaleur moyenne pendant trente-cinq à quarante minutes. Laisser refroidir complètement en posant le flan sur une grille pour empêcher la pâte de se ramollir. Mettre ensuite la gelée de groseilles et une cuillerée de sucre en poudre dans une petite casserole ; faire cuire en remuant à la cuiller de bois pendant deux ou trois minutes. Aussitôt que le flan est bien refroidi étaler cette groseille sur la rhubarbe en couche bien uniforme et en se servant pour cela d'un pinceau à gâteaux. Fouetter doucement la crème jusqu'à ce qu'elle soit devenue bien ferme. Faire tomber dedans, en pluie, les 2 cuillerées de sucre semoule et le sucre vanillé ;

mélanger et l'étaler sur le flan. On peut, quand le flan est garni avec la rhubarbe et avant la cuisson, faire une crème pâtissière en mélangeant le sucre, la farine, les œufs, hors du feu et en les travaillant à la cuiller de bois, puis en délayant cette pâte avec le lait chaud dans une petite casserole. Tourner sur le feu jusqu'à l'ébullition. Ajouter en dernier lieu, et hors du feu, le beurre. Poser sur la rhubarbe, faire cuire le flan, couvrir ensuite avec la groseille et ne pas mettre de crème fouettée.

9. Gâteau de Rochefort.

500 grammes de farine. 6 œufs. 250 grammes de beurre. 250 gr. de cassonade (ou de sucre cristallisé). Une cuillerée à bouche d'eau de fleurs d'oranger. Une cuillerée de cognac. 75 grammes d'amandes. 75 grammes d'angélique.

Pétrir la farine avec les œufs, le beurre et le sucre. Ajouter dans la pâte la fleur d'oranger, le cognac, les amandes coupées en filets après les avoir émondées, l'angélique également coupée en tout petits morceaux. Bien travailler la pâte et, au besoin, remettre de la farine si elle était trop molle. L'étendre de l'épaisseur de deux ou trois millimètres et en forme de galette ronde. Avec la pointe d'un couteau, faire des dessins sur le dessus du gâteau ; dorer au jaune d'œuf et faire cuire à four modéré.

10. Génoise.

6 œufs. 250 grammes de sucre semoule. 2 cuillerées à bouche de rhum. 250 grammes de farine tamisée. 125 grammes de beurre fondu et décanté.

Mélanger dans une bassine en cuivre le sucre semoule et les œufs entiers. Placer sur feu doux et fouetter avec un fouet métallique jusqu'à ce que l'appareil se soulève en lanières. Parfumer avec

le rhum ou avec du kirsch. A l'aide d'une cuiller de bois incorporer la farine et le beurre. Opérer rapidement pour conserver la légèreté. Verser dans un moule à pain de Gênes ou à « manque », remplir aux 2/3. Faire cuire trois quarts d'heure à four doux. Démouler au sortir du four.

11. Pain d'Irlande.

250 grammes de farine. 150 grammes de sucre. Une poignée d'anis. Une pincée de sel. Une cuillerée à café de bicarbonate de soude. Une demi-tasse à thé de lait.

Mélanger la farine et le sucre. Ajouter anis, sel, bicarbonate. Pétrir comme pour une pâte de pain en ajoutant le lait. Beurrer un moule à « manque », y étendre la pâte qui doit avoir la consistance de celle du pain. Mettre à four chaud et montant pendant une heure environ.

12. Pain d'épices.

Un kilo de farine. 125 grammes de miel. 125 grammes de sucre. Une cuillerée à café de bicarbonate de soude. Une cuillerée à café d'anis vert. Un verre d'eau bouillante.

Garnir une petite boîte à biscuits en fer-blanc de papier beurré, y mettre tous les ingrédients bien mélangés ensemble dans une terrine. Mettre au four pendant deux heures à deux heures et demie. Démouler encore chaud.

13. Biscuits Express.

125 grammes de farine. 145 grammes de sucre en poudre. 4 grammes de levure de bière. 75 grammes de raisins de Corinthe. 2 œufs. 2 cuillerées à bouche de rhum.

Mettre les raisins à macérer dans le rhum pendant quelques instants. Très bien mélanger le tout. Mettre dans une tourtière avec un papier beurré au fond et saupoudrer le dessus avec du sucre en

poudre. Mettre à four doux et laisser cuire pendant une demi-heure. Se mange chaud ou froid.

14. Le Roulé (cuisine suisse).

4 œufs. Le même poids de sucre en poudre. Le poids de 2 œufs de farine. Une cuillerée à café de levure en poudre. 20 grammes de beurre. Confiture de groseille, ou de myrtilles.

Battre le tout ensemble pendant dix minutes, puis beurrer un plat long en fer avec des rebords un peu haut. Etendre la pâte avec un centimètre d'épaisseur et faire cuire douze minutes à four doux. La pâte doit rester blonde. Etendre la pâte cuite sur une planche bien saupoudrée de sucre en poudre ou cristallisé. Etendre sur toute la pâte une couche de gelée de groseille et rouler vivement la pâte comme un gros saucisson. Attachez-la jusqu'à ce que le gâteau soit froid. Le couper en tranches pour le servir.

15. Short-bread (cuisine écossaise).

500 grammes de farine. 250 grammes de beurre. 125 grammes de sucre.

Pétrir le tout à la main ; étendre à deux centimètres d'épaisseur. Mettre sur une tôle beurrée et faire cuire blond. Brûle facilement. Se conserve longtemps en boîte de fer-blanc.

16. Le Kugelhoff (Alsace).

500 grammes de farine. Un demi-litre de lait. 150 grammes de beurre. 5 grammes de sel. 60 grammes de sucre en poudre. 4 œufs entiers. 100 grammes raisins de Malaga. 50 grammes raisins de Corinthe. 20 grammes de levure de bière. Un demi-verre de rhum.

Verser un peu de lait tiède sur la levure. Eplucher les raisins et les faire tremper dans le rhum.

Délayer la farine avec le lait dans lequel on

aura fait fondre le beurre. Ajouter le sel, le sucre en poudre, puis, peu à peu, les œufs entiers. Travailler la pâte pendant une demi-heure. Incorporer les raisins, la levure. Verser dans un moule beurré (moule à cheminée de préférence) en le remplissant à moitié. Couvrir d'un linge, tenir au tiède jusqu'à ce que la pâte monte. Cuire à four moyen.

POUR LES THÉS

PETITS GATEAUX, SANDWICHS ET DOUCEURS
QUELQUES BONNES RECETTES

POUR LES THÉS. — **1. Biscottes.**

Même poids de farine, de sucre et d'œufs.

Battre les œufs en ajoutant peu à peu le beurre puis la farine. Bien travailler le tout, puis mettre dans un moule plat beurré. Faire cuire au four comme une madeleine. Quand le gâteau est froid, le découper en forme de biscuits à champagne, remettre ces morceaux à four modéré jusqu'à ce qu'ils soient secs et dorés.

2. Merveilles.

250 grammes de farine. 3 œufs entiers. 60 grammes de beurre. Une cuillerée à bouche de sucre en poudre. Un peu de sel. Une cuillerée à bouche de rhum.

Mettre la moitié de la farine dans un plat creux ; ajouter les œufs, le beurre, le sel, le sucre, le rhum. Travailler le tout, ajouter peu à peu le reste de la farine. Pétrir avec les mains, puis étendre avec le rouleau aussi mince que possible. Avec une roulette découper en lanières ; jeter à friture d'huile bouillante. Egoutter et saupoudrer de sucre en poudre. Proportions pour 3 douzaines de merveilles.

3. Cigares.

250 grammes de farine. 2 œufs entiers. 125 grammes de sucre en poudre. 60 grammes de beurre.

Lier d'abord le sucre et les œufs en les tournant ensemble. Ajouter le beurre liquide et mettre la farine en dernier lieu. Il faut beaucoup travailler la pâte afin qu'elle soit bien lisse. Prendre de la pâte gros comme une amande, la modeler à la main en forme de cigares ; les jeter dans la friture d'huile bouillante. Retirer à belle couleur dorée.

4. Petits roulés.

2 œufs. Même poids de farine (un peu plus faible), même poids de beurre fondu en crème, même poids de sucre (un peu plus fort).

Travailler avec une cuiller de bois dans une petite terrine les œufs et le sucre. Quand le mélange est devenu crémeux et bien lisse, incorporer peu à peu la farine en travaillant toujours. Ajouter ensuite le beurre en crème. Prendre à la cuiller et déposer sur une tôle beurrée de petits tas de pâte. Mettre à four modéré. Dès qu'ils sont dorés, les retirer avec une lame large de couteau et pendant qu'ils sont encore chauds, les rouler sur un doigt préalablement trempé dans l'eau froide pour éviter de se brûler. Se conserve en boîte de fer-blanc.

5. La Chankèle (Alsace).

170 grammes de sucre en poudre. 90 grammes amandes douces pilées. 4 œufs entiers. Une cuillerée à café de rhum. Farine.

Mélanger les amandes pilées et le sucre, ajouter les œufs. Tourner jusqu'à ce que le mélange devienne crémeux. Il doit avoir la consistance d'une crème épaisse. L'aromatiser avec le rhum. Incorporer alors assez de farine pour obtenir de petits rouleaux

gros comme un doigt que l'on roule dans de la farine et que l'on jette ensuite par petites quantités dans de la friture bouillante. Retirer du feu et lorsque les « chankèles » remontent à la surface, mettre sur le feu et remuer avec une spatule jusqu'à ce que les bâtons se fendent et soient dorés. Se conserve en boîtes de fer-blanc.

6. Bâtons au fromage.

125 grammes de farine. 75 grammes de parmesan râpé ou de gruyère. Un grain de Cayenne. Une demi-cuillerée à thé de sel.

1° Mêler le tout ensemble, ajouter assez d'eau pour faire une pâte assez consistante pour la rouler. L'étendre sur la planche à pâtisserie farinée en lui donnant un demi-centimètre d'épaisseur. Couper en étroits rubans et les rouler de façon à ce que chaque bâton ait la forme et la grosseur d'un crayon. Les placer côte à côte sur une tôle ; presser les extrémités de chaque bâton pour les empêcher de se recroqueviller en cuisant. Dorer au pinceau avec un peu de lait. Faire prendre légèrement couleur à four modéré. Ces bâtons se gardent plusieurs jours et doivent être chauffés juste avant de les servir.

2° Prendre de la pâte feuilletée ou brisée, la rouler à un demi-centimètre d'épaisseur, couper en bandes d'un centimètre de large sur trois centimètres de long. Saupoudrer de fromage râpé ou simplement de gros sel et faire cuire comme les précédents.

3° Rouler une pâte à tarte quelconque, la couper comme ci-dessus, la couvrir de lamelles de fromage de gruyère, doubler la pâte dessus et couper en rubans, laissant le fromage entre les deux pâtes.

7. Petits gâteaux aux pommes de terre.

Même poids de purée de pommes de terre, de beurre, de farine Sel et sucre.

Faire une pâte, l'étendre très fine, découper des ronds, les faire cuire à four modéré.

8. Petits gâteaux au miel.

2 cuillerées à bouche de miel. 62 grammes de sucre. Vanille, muscade, farine.

Mélanger ; épaissir la pâte avec de la farine. L'étendre sur la planche à pâtisserie farinée. La découper à volonté. Dorer au lait. Cuire à four doux.

9. Scônes (cuisine anglaise).

250 grammes de farine. Une cuillerée à café de crème de tartre. Une demi-cuillerée à café de bicarbonate de soude. 60 grammes de beurre. Lait.

Mélanger la farine, la crème de tartre, le bicarbonate de soude. Mettre le tout dans une terrine ; amalgamer avec le beurre et pétrir en mouillant avec du lait de manière à obtenir une pâte ferme que l'on abaisse avec le rouleau à un demi-centimètre d'épaisseur. Découper cette pâte en triangles, les mettre sur une plaque beurrée, faire cuire à four modéré. Servir chaud avec du beurre fin.

10. Bons (cuisine anglaise).

Une tasse à thé de farine. Un demi-œuf de beurre. Une pincée de sel. Une demi-cuillerée à café de levure. Une goutte de lait tiède.

Délayer le tout avec un peu de lait tiède et faire une sorte de pâte à pain ; la travailler le moins possible. En mettre de petites boules sur une plaque et mettre au four à pain. Se sert avec du beurre fin.

11. Muffins (cuisine anglaise).

250 grammes de farine. Une cuillerée à bouche de graisse. Une cuillerée à bouche de levure. Une cuillerée à thé de sel. Eau pour délayer.

Mélanger et pétrir la pâte avec juste ce qu'il faut d'eau pour délayer. La pâte doit être un peu moins consistante qu'une pâte de pain. Laisser lever cette pâte toute une nuit. Le lendemain, mettre la pâte dans les moules à muffins et laisser lever une deuxième fois. Cuire à four chaud pendant vingt-cinq minutes. Quand ils sont cuits, les couper en deux dans le sens de l'épaisseur, les faire griller et mettre du beurre frais dessus.

12. Petits croissants au beurre.

250 grammes de farine. 15 grammes de levure de bière. Une bonne pincée de sel. Une bonne pincée de sucre. Un jaune d'œuf. Une goutte d'eau tiède. 125 grammes de beurre. Lait tiède.

Mettre la farine sur la table, faire un trou au milieu, y placer la levure délayée dans un peu de lait, le sel, le sucre, le jaune d'œuf et la goutte d'eau tiède. Mêler tous ces ingrédients, ajouter du lait tiède pour rendre la pâte plus moelleuse et en former une boule. La saupoudrer d'un peu de farine, taillader un peu le dessus avec un coupe-pâte. La mettre dans une petite terrine, couvrir d'un linge et laisser gonfler la pâte pendant deux heures dans une pièce à température moyenne. Etendre ensuite la pâte au rouleau, mettre le beurre dans le milieu, replier les bords et aplatir deux fois la pâte. Au bout de quinze minutes recommencer à replier les bords et à aplatir. Puis diviser la pâte en morceaux égaux, les rouler en gros cigares plus épais au milieu, leur donner la forme de croissants.

les mettre sur une tôle beurrée, les dorer avec un peu de lait. Mettre à four à pain.

13. Sandwichs Melba, pour le thé.

Fines tranches de pain de mie. Fruits confits, glacés, hachés Beurre.

Tartiner de beurre les tranches de mie ; les saupoudrer de fruits confits hachés, recouvrir d'une autre fine tranche beurrée.

14. Sandwichs Ménélick.

Fines tranches de pain noir ou bis. Beurre. Noix hachées. Amandes émondées hachées ou bien : noisettes grillées, salées, hachées.

Etendre le beurre sur les tranches de pain, recouvrir avec les noix et les amandes, ou avec les noisettes hachées très finement. Remettre une seconde tartine beurrée par-dessus. Les tartines devront être très minces.

15. Sandwichs africains.

100 grammes de chocolat. 100 grammes de dattes. 100 grammes de figues sèches. 200 grammes de noix. 100 grammes d'amandes émondées. Fines tranches de pain de mie beurrées.

Piler ensemble tous les fruits. Faire amollir le chocolat près du feu et l'incorporer aux fruits pilés. Mettre cette pâte sous presse dans un moule passé à l'eau froide. Le lendemain retirer du moule en trempant celui-ci dans l'eau chaude ; couper en fines tranches et en fourrer des tartines beurrées.

16. Gaufres.

500 grammes de farine. 4 œufs. 2 cuillerées à bouche de sucre fin. 75 grammes de beurre. Une pincée de sel.

Mettre dans un bol la farine, les œufs, le sucre, le beurre, le sel. Mouiller avec du lait ou de l'eau

tiède de façon à faire une pâte coulante, en remplir le fer à gaufrer préalablement chauffé et graissé avec une couenne de lard. Servir chaud avec sucre en poudre.

17. Petits gâteaux à la noix de coco.

125 grammes de pulpe de noix de coco râpée. Une boîte de lait condensé sucré.

Mêler ensemble la noix de coco et le contenu de la boîte de lait condensé. Prendre de ce mélange avec une petite cuiller, en former de petits tas sur une tôle huilée, mettre sécher à four très modéré.

18. Macarons.

80 grammes de sucre en poudre. 2 petits œufs. Un très petit verre de rhum. 80 grammes de beurre en crème. 100 grammes de farine tamisée. 70 grammes d'amandes, de noix ou de noisettes émondées et pilées.

Battre ensemble le sucre en poudre et les œufs. Quand l'appareil blanchit, ajouter le rhum, le beurre fondu, la farine et les amandes ou noix ou noisettes. Verser des petits tas de pâte sur une plaque beurrée et cuire une demi-heure à four doux. Espacer les tas, sinon les macarons se mélangeraient les uns aux autres.

BONBONS. — **19. Bonbons à la noisette.**

5 parties de noisettes fraîches et desséchées. Une partie de sucre en poudre. 4 fois le poids de crème fraîche épaisse.

Piler avec le sucre dans un mortier. Incorporer à 4 fois son poids de crème. Former avec cette pâte de petites boulettes ; faire sécher sur des feuilles de papier à four tiède.

20. Bonbons de noix de coco.

La pulpe d'une noix entière râpée. 500 grammes de sucre.

Faire un sirop avec le sucre ; au premier bouillon mélanger la pulpe avec le sirop. Laisser cuire jusqu'à ce que la pulpe ait bu tout le sirop. Prendre alors par petites cuillerées à café et mettre sécher sur une plaque. Le bonbon doit être parfaitement blanc.

21. Nougat aux amandes.

250 grammes d'amandes douces, émondées et coupées en filets dans le sens de la longueur (4 par amande). 350 grammes de sucre.

Mettre le sucre sur le feu, quand il commence à être en caramel, y jeter les amandes et laisser achever la cuisson. Le nougat doit être d'une belle couleur dorée. On l'étend sur un marbre ou sur un grand plat huilé à l'huile d'amandes. Couper en tablettes pendant que le nougat est chaud.

22. Cerises perdues.

De belles cerises aigres de Montmorency. Sucre cristallisé.

Peler les cerises. Couper la moitié de la queue. Les tremper une à une dans un sirop de sucre très chaud. Les rouler dans du sucre en poudre ou cristallisé. Les laisser sécher sur une grille. Les mettre ensuite une à une dans des petits papiers gaufrés.

23. Groseilles déguisées.

De belles grappes de groseilles rouges. Sucre cristallisé. Blancs d'œufs.

Battre le ou les blancs comme pour une omelette. Y trempe rles grappes de groseilles qui doivent être choisies aussi belles que possible et pas écrasées. Les rouler aussitôt dans le sucre cristallisé, les faire sécher sur la grille, mettre en petits papiers gauffrés.

QUELQUES BONNES BOISSONS

1. Boisson de famille (recette de famille).

3/4 de litre d'eau bien fraîche. Un quart de lait non bouilli. 12 morceaux de sucre. Une cuillerée à entremets d'eau de fleurs d'oranger.

Mêler le tout ensemble ; mettre dans un pot de gré au frais et consommer au plus tard trois ou quatre heures après.

2. Vin des Dieux (recette du XVIIe siècle).

2 gros citrons. 2 pommes de reinette. 750 grammes de sucre en poudre. Un litre vin de Bourgogne. 6 clous de girofle. Une cuillerée à bouche d'eau de fleurs d'oranger.

Peler et couper par tranches les citrons et les pommes ; les mettre dans un saladier avec le vin rouge et les autres ingrédients. Couvrir bien le tout et laisser ainsi pendant deux ou trois heures. Passer dans une chausse, mettre en bouteille. Se conserve.

3. Vin cuit (recette de famille).

Une tasse de vin. Un clou de girofle. Quelques gouttes de jus de citron. Sucre et cannelle.

Mettre sur le feu dans une petite casserole. Enlever dès que se forme la mousse avant l'ébullition. Boire très chaud. Souverain contre la grippe dès le début. Ne pas craindre de mettre de la cannelle.

4. Vin à l'orange (recette de famille).

5 litres d'eau. 250 grammes de raisins de Malaga. 5 rondelles d'oranges (avec l'écorce). 4 rondelles de citron.

Faire bouillir l'eau. Plonger dans l'eau bouillante les raisins, l'orange, le citron. Laisser bouillir dix minutes. Quand la boisson est froide, la transvaser dans un récipient fermé.

5. Thé froid à la menthe (recette américaine).

4 cuillerées à café de thé de Ceylan. Une belle feuille de menthe. Un litre d'eau bouillante. Sucre et glace.

Bien chauffer la théière ; y mettre le thé et la menthe. Jeter dessus l'eau bouillante dans sa première ébullition. Laisser infuser jusqu'à refroidissement, décanter dans un autre récipient et rafraîchir sur la glace. Ajouter du sucre dans son verre selon le goût.

6. Mind-Smasch (boisson américaine).

Les 2/3 d'un grand verre à soda de glace finement pilée. Le jus d'un citron. Un verre à bordeaux de vin rouge ou blanc. Quelques feuilles de menthe verte fraîches.

Mélanger vivement et servir avec une paille.

7. Eau d'ananas (boisson américaine).

Un demi-ananas frais ou de conserve haché fin. Un litre de sirop de sucre bouillant. Un petit verre de kirsch. 2 siphons d'eau de Seltz.

Mettre l'ananas haché aussi fin que possible dans un vase. Verser dessus un sirop de sucre bouillant fait avec un kilo 650 de sucre pour un litre d'eau. Faire faire à ce sirop deux ou trois bouillons avant de le verser sur l'ananas. Laisser infuser pendant trois heures. Passer. Ajouter le kirsch et l'eau de Seltz. Servir avec glace pilée et paille.

8. Lemon Squash (boisson américaine).

Par verre : un jus de citron. Une cuillerée à bouche de sucre en poudre. Un demi-verre de glace pilée. Eau de Seltz. Fraises et framboises.

Mêler le tout, remplir d'eau de Seltz dans chaque verre, semer à la surface fraises des bois et framboises. Servir avec des pailles.

9. Punch argentin.

Un quart de litre d'eau. 150 grammes de sucre. Le zeste de 2 oranges et de 2 citrons. Une demi-bouteille de rhum. Un verre de kirsch. Le jus de 4 oranges et de 2 citrons. Un grand verre de lait.

Mettre le sucre dans l'eau avec les zestes des oranges et citrons. Faire bouillir un bon quart d'heure. Ajouter le rhum, le kirsch, le jus des citrons et oranges et le lait. Laisser reposer quatre heures. Descendre à la cave, passer à travers une fine mousseline et servir très froid.

10. Punch à l'Ecossaise.

Un litre d'eau bouillante. Un demi-litre de sirop de groseilles. Un demi-litre de whisky ou de cognac. 100 grammes de bonne crème double.

Verser l'eau bouillante sur le sirop de groseilles. Y ajouter le whisky ou le cognac. Mélanger bien le tout et tenir au chaud au bain-marie. Au moment de servir incorporer la crème au punch. Servir bien chaud.

TABLE DES CHAPITRES

LES SAUCES

LES HORS D'ŒUVRE

LES POISSONS

LES VOLAILLES

LES VIANDES DE BOUCHERIE

LES LÉGUMES

LES FARINEUX ET LÉGUMES SECS

LES SALADES

LES ŒUFS

LES PATES, FARINAGES ET PETITES ENTRÉES

ENTREMETS SUCRÉS

LA PATISSERIE

QUELQUES BONNES BOISSONS

TABLE ALPHABÉTIQUE DES MATIÈRES

A

B

C

D

E

Q

R

S



Imprimerie CHANTENAY, 15, rue de l'Abbé-Grégoire, Paris. — 15-3-28





